

Le menu des restaurants scolaires

Février 2019

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|--|---|
| Nouvel An Chinois 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Samoussa au poulet Riz Cantonais Fromage Ananas | Pâté coupelle Raviolis - Fromage Compote | Œufs durs + ketchup Veau Marengo Frites Fromage Salade de fruits | Carottes râpées Jambon braisé à la moutarde * Lentilles Flan BIO nappé de caramel | Pizza Poisson pané Gratin de courgettes Yaourt nature BIO + sucre Kiwi |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Betteraves BIO Spaghettis à la Bolognaise + râpé Liégeois chocolat BIO | Pomelos Wings Purée de potiron Yaourt aux fruits mixés BIO | - Gardianne AOP Riz Basmati Fromage Fruit | - Choucroute * Pommes de terre - chou Fromage BIO Fruit | Salade Cowboy Pavé de colin à la Bordelaise Poêlée ratatouille Fromage, gaufre au sucre |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| Couscous (sauté d'agneau-merguez) Yaourt nature brassé + sucre Fruit BIO | Crème de chou-fleur Pavé de saumon sauce citron, purée Jus d'orange Fromage blanc + sucre | Friand au fromage Colombo de dinde Pâtes BIO au beurre Fromage Pomme au four "maison" | Salade Coleslaw Brochettes de porc * Mais au beurre Fromage BIO Glace | Pois chiches et tomates vinaigrette Cordon bleu Petits pois Crème dessert BIO |
| Vacances scolaires | | | | |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 1 ^{er} mars |
| Radis-beurre Rôti de porc * au cidre Pommes de terre sautées + pomme fruit Yaourt vanille | Melon d'hiver Cabillaud aux petits légumes Tagliatelles Fromage, compote | Quiche Lorraine * Rosbeef sauce champignons Beignets de chou-fleur Fromage, fruit | Taboulé Œufs durs à la béchamel Epinards Fromage Banane BIO | Salade Iceberg Civet de manchons de canard, polenta Fromage BIO Pâtisserie |



Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, MH. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...



BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

L'équipe de la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement.

Pour toutes remarques et suggestions, contactez-nous à : cuisine.centrale@terredecamargue.fr ou par téléphone au 04 66 53 29 43

Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire