

# Le menu des restaurants scolaires

Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Russe-29 avril	30 avril	1 <sup>er</sup> mai	2 mai	3 mai
Salade de pommes de terre à la Russe ● Bœuf Stroganoff, purée de carottes, fromage Pavlova (pâtisserie)	Crudités variées Filet de poisson sauce citron Mélange 5 céréales Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre	Férialé	Salade verte + thon + olives Légumes farcis * Semoule Flan caramel <b>BIO</b>	Crêpe au fromage Escalope Viennoise Haricots beurrés Fromage Fruit
6 mai	7 mai	8 mai	9 mai	10 mai
- Poisson pané + citron Pâtes Fromage Fruit <b>BIO</b>	Salade de blé ● Cuisse de poulet rôti Chou-fleur sauté <b>BIO</b> Fromage Fruits au sirop	Férialé	Salade verte et fromage Rôti de porc * Printanière de légumes Tarte aux pommes	Brochette de dinde marinée Gnocchis <b>BIO</b> Petit suisse aux fruits Banane <b>BIO</b>
13 mai	14 mai	15 mai	16 mai	17 mai
Pizza Cordon bleu Carottes sautées <b>BIO</b> Fromage Fruit	Tomates cerises – mozza. Cabillaud en bourride Pommes vapeur Barre glacée	Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette Poulet aux olives Rösti de légumes Comté Ananas	Salade verte et croûtons Chipolatas * à la tomate Pâtes <b>BIO</b> Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	Taboulé Rosbeef froid + ketchup Haricots verts <b>BIO</b> au beurre Camembert Fraises au sucre
20 mai	21 mai	22 mai	23 mai	Menu Terre de Camargue - 24
Radis-beurre Nuggets + ketchup Petits pois au beurre Crème dessert vanille	Mousse de canard Bolognaise au thon Spaghettis Fromage Compote <b>BIO</b>	Tomates vinaigrette Emincé de volaille à la crème Purée Yaourt à boire	Lentilles vinaigrette Quiche Lorraine * Poêlée ratatouille Jus de pomme Fromage blanc + sucre	Gardianne (Race di Biou) Riz de Camargue Fromage <b>BIO</b> Fraises Chantilly
27 mai	28 mai	29 mai	30 mai	31 mai
Feuilleté au fromage Wings de poulet Haricots verts au beurre Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>	Carottes râpées Poisson à la Bordelaise Gratin de courgettes Yaourt brassé nature+ sucre	Concombre Emincé de bœuf au bleu Pomme sautées Fromage Mousse au chocolat	Férialé	Salade Cow-boy Poulet au citron Blé Yaourt vanille



## Du 13 au 17 mai !

Les menus ont été établis par les agents de la restauration scolaire :

Julie, Annie, Rose, Ascension,  
Sandra, Morgane



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

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

● Salade de pommes de terre à la Russe : pommes de terre, carottes, petits pois, thon, tomates cerises, mayonnaise ● Salade de blé : Blé, tomates, pois, olives vertes, vinaigrette

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée aux restaurants scolaires le jour de consommation sur le document « Liste des allergènes »

**BIO** : Agriculture biologique



\* Préparation contenant du porc