

Le menu des vacances d'été

Août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
5	6	7	8	9
Mosaïque de tomates au basilic Cuisse de poulet rôti Pommes sautées Fromage blanc aux fruits	Salade verte Filet de poisson aux épices Purée de carottes Fromage BIO Barre glacée	Betteraves BIO Boulettes d'agneau à l'Orientale, semoule Fromage Fruit	Brochette de porc à la Provençale * Petit-pois au beurre Fromage Banane BIO	Melon Emincé de bœuf à l'Andalouse Pâtes Yaourt nature BIO + sucre
12	13	14	15	16
Pois chiche - tomates Rôti de porc * Poêlée ratatouille Yaourt brassé nature +sucre	Paëlla (Poulet-seiches-gambas) Fromage Fruit BIO	Taboulé Cordon bleu Haricots verts BIO Fromage Fruit	Férial	Salade verte à la Grecque ●, pavé de saumon sauce tartare Pommes vapeur Yaourt vanille
19	Journée des Iles 20	21	22	23
Feuilleté au fromage Rosbeef + ketchup Courgettes sautées au thym Fromage BIO, fruit	- Rougail saucisse * Riz Basmati Fromage Salade de fruits Exotique	Œufs durs mimosa Sauté de poulet Pâtes BIO Fromage Fruit	Salade Napolitaine ● Gratin de poisson Carottes BIO au beurre Yaourt à boire	Concombres vinaigrette Wings de poulet Aubergines à la tomate Crème chocolat BIO + biscuit
26	27	28	29	30
Melon Pâtes à la Bolognaise + râpé - Fromage blanc + sucre	Tomates vinaigrette Rôti de veau aux oignons BIO Chou-fleur BIO sauté Fromage, pâtisserie	Pizza Aïoli de poisson Pommes de terre et carottes Fromage, fruit	Carottes râpées Brochettes de poulet Yakitori Riz Cantonais Yaourt aux fruits mixés BIO	Lentilles vinaigrette Chipolatas * Crumble de légumes d'été Fromage BIO Fruit

BIO : Agriculture biologique

* Préparation contenant du porc

Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M.H. 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, apports nutritionnels de qualité, traçabilité des viandes...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

● **Salade à la Grecque** : salade verte, fêta, olives noires, vinaigrette huile d'olive ● **Salade Napolitaine** : pâtes farfales, tomates, concombre, mozzarella, vinaigrette balsamique

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 au 04 66 53 29 43