

Le menu des restaurants scolaires

Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 Salade de tomates Raviolis gratinés Fromage BIO Compote	3 Taboulé Nuggets de poulet Carottes au beurre BIO Fromage Fruit	4 Crêpe au fromage Rosbeef aux champignons Haricots verts BIO Fromage, fruit BIO	5 Carottes râpées Sauté de porc * Printanière de légumes Fromage blanc + sucre	6 Salade verte Filet de poisson sauce Normande Gnocchis, fromage Tarte aux pommes
9	10 Menu Alternatif		11	12
13 Salade Sicilienne ● Paupiette de veau aux olives, Chou-fleur sauté BIO Yaourt brassé nature +sucre	14 Salade verte + noix + dès de fromage Couscous végétal falafels Semoule, légumes Timbale glace vanille BIO	15 Betteraves BIO Poisson pané ludique + citron, petit pois au jus Fromage BIO Mousse au chocolat	16 Gardianne de taureau "Race di Biou" * Riz de Camargue (I.G.P.) * Pâtisserie Salade de fruits	17 Feuilleté Hot-dog Boulettes d'agneau à la tomate, rôsti de légumes Fromage Banane BIO
Menu établi par les agents de la restauration scolaire : Patricia, Mireille, Sylvie, Sandrine, Angélique				
18	19 Menu Alternatif	20	21	22
24 Tomates cerise Gratin de poisson Riz BIO Yaourt aux fruits mixés BIO	25 Pois-chiches vinaigrette Stick de mozzarella Poêlée ratatouille Yaourt nature BIO + sucre Fruit	26 Œufs durs + mayonnaise Lasagnes "maison" Fromage BIO Melon	27 Assiette du jardinier ● Saucisse * Purée Fromage blanc + sucre	28 Lentilles vinaigrette Blanquette de veau Beignets de courgettes Fromage Raisins BIO
30	31 Menu Alternatif	32	33	34
37 Pizza Cuisse de poulet rôti Haricots beurrés Fromage frais aux fruits Jus d'orange	38 Radis-beurre Omelette Boulgour et lentilles BIO Fromage Crème chocolat BIO	39 Melon Pavé de saumon sauce citron, polenta Fromage Pomme cuite au caramel	40 Salade Cow-boy Rôti de porc * + ketchup Purée de carottes Fromage BIO Beignet chocolat	41 Macédoine Estouffade de bœuf Pâtes BIO + râpé Fruit



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, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...



● Salade Sicilienne : farfalles, tomates, petit-pois, mozzarella, vinaigrette balsamique ● Assiette du jardinier : carottes et courgettes râpées, mais

* Race Di Biou : taureau issu d'élevages de Petite Camargue

* Riz de Camargue (IGP) : Indication Géographique Protégée

Menu Alternatif : conformément à la loi sur la diversification des sources de protéines en restauration collective, un repas sans viande et poisson est servi chaque semaine

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 au 04.66.53.29.43

Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire