

Le menu des restaurants scolaires

Mars 2020



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Pizza Pavé de saumon sauce citron Mélange 5 céréales Fromage BIO , fruit BIO	Pois chiches + tomates vinaigrette Crêpe emmental Crumble de potiron Fromage, crème vanille BIO	Assiette du jardinier Paleron de bœuf sauce tomate, coquillettes BIO Fromage, pomme cuite au caramel sur pain d'épice	Radis-beurre Chipolatas * BIO Gratin de chou-fleur Fromage Pâtisserie	- Emincé de poulet au curry Riz de Camargue Fromage BIO Ananas frais
9	Journée BIO 10	11	12	13
Betteraves BIO Wings de poulet Petits pois Fromage frais aux fruits Biscuit	Carottes râpées BIO vinaigrette Veau BIO à la Provençale Pâtes BIO + râpé Crème chocolat BIO	Salade Cow-boy Poulet sauté aux oignons Gnocchis, fromage Petit pot de glace vanille BIO	Salade verte et olives noires Nuggets de blé sauce moutarde froide Riz Printanier Yaourt nature BIO + sucre	Filet de cabillaud sauce aux épices Beignets de courgettes Fromage BIO Fruit
16	17	18	19	20
Mélange Coleslaw Rosbeef + ketchup Purée de pommes de terre Jus de pomme BIO Flan nappé caramel BIO	Cœuf mimosa Gratin de poisson aux champignons Carottes BIO au beurre Fromage BIO , banane BIO	Feuilleté Hot-dog Paupiettes de veau au bleu, haricots verts BIO au beurre Fromage, Fruit	Salade verte BIO Rôti de porc * au jus Rôstis de légumes - Yaourt aux fruits BIO	Soupe de légumes Bolognaise de lentilles Spaghettis + râpé Fromage Salade de fruits
23	24	25	26	27
Melon d'hiver Omelette BIO Gratin de courgettes BIO et pommes de terre Fromage blanc + sucre Tropézienne	Taboulé Poisson pané - citron Printanière Fromage Fruit	Bouillon de pâtes Cuisse de pintade rôtie Poêlée Ardéchoise au fromage fondu Compote BIO	Tomates - maïs Sauté de porc * de l'Aveyron Semoule Yaourt vanille	Steak haché + ketchup Purée de carottes Yaourt à boire 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...



Nos restaurants scolaires
se sont engagés contre
le gaspillage alimentaire

- **Nuggets de blé** : préparation à base de protéines végétales de blé et de pois sans colorant, ni conservateur
- **Riz Printanier** : riz Basmati, oignons, petits-pois, maïs
- **Assiette du jardinier** : chou rouge, maïs, tomates cerises

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 04 66 53 29 43