

Le menu des restaurants scolaires

Mai 2020

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Tomates cerises Raviolis + râpé Fromage BIO Fruits au sirop	Carottes râpées Cordon bleu Petit-pois au jus Fromage Glacé	Salade Iceberg Thon à l'Escabèche Mélange 5 céréales Yaourt brassé nature + sucre	Salade Cow-boy Sauté de Porc * Pâte BIO + râpé Flan caramel BIO	Feuilleté au fromage Steak haché + ketchup Haricots verts BIO au beurre Fromage BIO Salade de fruits
18	19	20	21	Menu Végétarien 22
Mousse de canard Wings de poulet Purée de carottes Fruit Yaourt vanille	Concombres vinaigrette Poisson pané + citron Riz printanier Fromage frais aux fruits	- Emincé de bœuf au bleu Pommes sautées Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit	FERIE	Pois chiches vinaigrette Tarte 3 fromages Poêlée ratatouille Jus de pomme BIO Fromage blanc + sucre
25	Menu Végétarien 26	27	28	100% Terre de Camargue 29
Pizza Poulet BIO au citron Carottes BIO au beurre Fromage Pâte à tartiner-biscuit	Carottes râpées Bolognaise aux lentilles Spaghettis Fromage Compote BIO	Salade Grecque ● Brochette de poisson pané Gratin de courgettes bicolores Pêches au sirop	Taboulé Rôti de Porc * au jus Haricots beurrés sautés Fromage BIO Fruit BIO	- Gardianne "Race di Biou" Riz de Camargue Fromage BIO Fraises - Chantilly

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

● Salade Grecque : salade verte, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive

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

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



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...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire