

Le menu des vacances d'été

Juillet 2020



Lundi 6 juillet	Mardi 7 juillet	Mercredi 8 juillet	Jeudi 9 juillet	Vendredi 10 juillet
Taboulé Cuisse de poulet rôti Petits-pois au beurre - Crème dessert	Salade Niçoise ● Pavé de saumon beurre-citron Pommes vapeur Yaourt à boire	Betteraves BIO Boulettes d'agneau à l'Orientale, semoule Fromage Fruit	- Chipolatas * Purée de carottes Fromage BIO Banane BIO	Pastèque Emincé de bœuf* sauce soja et sésame Mélange 5 céréales Fromage, Viennois choco.
13 juillet	14 juillet	15 juillet	16 juillet	17 juillet
Feuilleté Hot dog Rôti de porc * Poêlée Ratatouille Fromage Fruit BIO	FERIE	Pois chiches Cordon bleu Haricots beurrés - Fromage frais aux fruits	Pâté en croûte * Moussaka - Fromage Fruit	- Poisson à la Bordelaise Gnocchis poêlés Fruit Yaourt nat. BIO + sucre
20 juillet	21 juillet	22 juillet	23 juillet	24 juillet
Melon Pâtes à la Bolognaise + râpé - Yaourt aux fruits mixés BIO	Tomates vinaigrette Omelette "maison" Duo de courgettes au thym Fromage, tarte au flan	Pizza Aïoli de poisson Pommes de terre et carottes Fromage, fruit	Concombres vinaigrette Brochettes de poulet Yakitori Riz cantonnais* Fromage blanc + sucre	Lentilles vinaigrette Rôti de veau à la crème Crumble de légumes d'été fromage BIO Fruit
27 juillet	28 juillet	29 juillet	30 juillet	31 juillet
Salade Napolitaine ● Gratin de poisson à la tomate Carottes BIO au beurre Glace	Pastèque Poulet au curry Riz Basmati - Yaourt vanille	Œufs durs mimosa Croque-monsieur * maison Salade verte Fromage Compote BIO	Feuilleté au fromage Rosbeef ketchup Chou-fleur BIO sauté Fromage Salade de fruits	- Brochettes de dinde au jus Tempura de légumes Fromage BIO Fruit

● **Salade Niçoise** : salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, vinaigrette huile d'olive

● **Salade "Napolitaine"** : Pâtes farfales, tomates, concombre, mozzarella, vinaigrette balsamique

*ORIGINE DES VIANDES : communiquée le jour de consommation sur le document « feuille de route »

*Riz Cantonais sans porc (jambon de dinde)

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

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

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc