

Le menu des vacances d'été

Août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3 Feuilleté Hot dog Cuisse de poulet rôti Petit-pois au beurre Crème dessert	4 Salade Niçoise ● Pavé de saumon beurre-citron Mélange 5 céréales Yaourt à boire	5 Paëlla (Poulet, seiches et gambas) Fromage Tarte aux pommes	6 Brochette de porc marinée * Purée de carottes Fromage Fruit	7 Concombres vinaigrette Emincé de bœuf au bleu * Pommes Dauphines Fromage blanc + sucre
10 Melon Pâtes à la Bolognaise + râpé Fromage Viennois chocolat	11 Pizza Aioli de poisson Pommes de terre/carottes Fromage Fruit	12 - Brochettes de dinde au jus Flan de légumes d'Été Fromage Eclair chocolat	13 Œufs durs Mimosa Croque-Monsieur * maison Salade verte Fromage Compote BIO	14 Salade verte Gardianne de taureau Riz de Camargue - Yaourt nature BIO + sucre
17 Salade Napolitaine ● Gratin de poisson à la tomate Haricots beurrés Glace	18 Brochettes de poulet Yakitori Purée Fromage BIO Banane BIO	19 Betteraves BIO Boulettes d'agneau à l'Italienne Pâtes + râpé Fruit	20 Pastèque Chipolatas * Gratin de chou-fleur BIO et pommes de terre Yaourt aux fruits mixés BIO	21 Lentilles vinaigrette Rôti de veau à la crème Poêlée ratatouille Fromage Fruit
24 Feuilleté au fromage Rôti de porc * Carottes BIO au beurre Fromage Fruit BIO	25 Pâté en croûte * Moussaka maison Fromage BIO Fruit	26 Pois chiches Cordon bleu Tomates à la Provençale - Fromage frais aux fruits	27 Taboulé Rosbeef + ketchup Tempura de légumes Fromage Salade de fruits	28 - Poisson à la Bordelaise Gnocchis poêlés BIO Fruit Yaourt vanille

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 Niçoise** : salade verte, haricots verts, tomate, œufs durs, 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 »

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