

# Le menu des restaurants scolaires

Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31 août	Rentrée Scolaire 1	2	3	4
-	Salades de tomates Raviolis gratinés - Fromage <b>BIO</b> Compote	Crêpe au fromage Rosbeef sauce Tartare Haricots verts <b>BIO</b> Fromage Fruit	Melon Sauté de porc * Carottes au beurre <b>BIO</b> Fromage blanc + sucre	- Wings de poulet Purée Fromage Fruit
7	<b>Menu Végétarien 8</b>	9	10	11
Paupiette de veau aux olives Rösti de légumes Fruit Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	Pois-chiches vinaigrette Stick de mozzarella Poêlée de ratatouille Jus orange <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO + sucre</b>	Macédoine Filet de Cabillaud sauce Nantua, gnocchis <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Mousse au chocolat	Gardianne de taureau "Race di Biou" * Riz de Camargue (I.G.P.) * Fromage Fruit et pâtisserie	Salade verte Poulet <b>BIO</b> au citron Beignets de courgettes - Yaourt à la vanille
14	<b>Menu Végétarien 15</b>	16	17	18
Tomates cerise Gratin de poisson Riz <b>BIO</b> - Yaourt brassé nature+ sucre	Radis-beurre Omelette Boullgour <b>BIO</b> et lentilles <b>BIO</b> Fromage Timbale glace vanille <b>BIO</b>	Taboulé Escalope Viennoise Printanière de légumes Fromage <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Courgettes râpées - mais Chipolatas * <b>BIO</b> Purée de carottes - Flan caramel <b>BIO</b>	Betteraves Estouffade de bœuf Polenta Fromage Fruit
21	<b>Menu Végétarien 22</b>	23	24	25
Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Haricots beurrés - Fromage frais aux fruits	Œufs durs + mayonnaise Spaghettis <b>BIO</b> + râpé Bolognaise de haricots blancs Fruit <b>BIO</b>	Salade de riz ● Poisson pané "ludique" + citron, gratin de courgettes Fromage Pomme cuite au caramel	Salade Cow-boy Steak haché + ketchup Petits pois au beurre Fromage <b>BIO</b> Beignet chocolat	- <b>Blanquette de veau BIO</b> Pommes vapeur Fromage Salade de fruits



## 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

● Salade de Riz : riz, tomates, mais, petits-pois, olives noires, vinaigrette balsamique

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

\* Riz de Camargue (IGP) : Indication Géographique Protégée

Menu Végétarien: conformément à la loi sur la diversification des sources de protéines en restauration collective, repas sans viande et poisson

**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](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr) ou au 04.66.53.29.43