

Le menu des restaurants scolaires

Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 Pizza Pot au feu Légumes et pommes de terre Fromage BIO Fruit BIO	Menu Végétarien 1 - Bouchée au camembert Purée de potiron Yaourt nature BIO + sucre Banane BIO	2 Velouté de carottes au curry Brochettes Yakitori Riz Cantonais "maison" Fromage blanc + sucre	3 Salade verte + maïs + olives noires Pâtes Carbonara (Jambon-lardons) * Yaourt vanille	4 Betteraves vinaigrette Poisson ludique Haricots verts BIO au beurre Fromage BIO Fruit
Menu Végétarien 7	8	9	10	11
14 Pois-chiches Œufs durs Gratin de chou-fleur + pommes de terre Crème chocolat BIO Fruit	15 Salade Cow-boy ● Daube de bœuf* Pâtes BIO + emmental râpé Yaourt brassé nature + sucre	16 - Cuisse de poule à la crème Beignets de légumes Fromage Fruit BIO	17 Salade d'endive et cantal Rôti de porc * Haricots blancs façon cassoulet Maestro vanille	18 Potage à la citrouille Poisson pané Petits pois Fromage BIO Salade de fruits + biscuit
14 Melon d'hiver Gratin de poisson à la tomate Gnocchis BIO Fromage frais aux fruits	15 Salade Niçoise ● Sauté de veau BIO Printanière Flan caramel BIO	16 Taboulé Cordon bleu Carottes BIO au beurre Fromage BIO Fruit BIO	17 Repas de Noël Mini-tartelettes ●/tomates cerise - salade Filet mignon* à la crème de noisettes Mini gratin Dauphinois Buchette glacée Mandarine + papillottes	18 Menu Végétarien 18 Carottes râpées + œuf dur Lentilles "Bolognaise" Pâtes BIO Crêpe au sucre

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

● **Salade Cow-boy** : salade verte, maïs, croûtons, tomates, vinaigrette ● **Salade Niçoise** : salade verte, haricots verts, tomate, vinaigrette huile d'olive ● **Mini tartelettes** : (maternelles) mini pizza + mini tarte au fromage ; (primaire) mini pizza + mini tarte au fromage + tartelette à la brandade

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 au 04.66.53.29.43



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