

Le menu des restaurants scolaires

Février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1 Cabillaud aux petits légumes Polenta Fromage BIO Fruit BIO	2 Salade verte + dès de fromage, Wings Courgettes BIO en gratin Mini crêpes + pâte à tartiner	3 Friand au fromage Rosbeef + ketchup Petits pois Fromage Fruit	4 Melon d'hiver Sauté de porc à la moutarde * Coquillettes Yaourt aux fruits mixés BIO	5 Menu Végétarien Lentilles BIO vinaigrette Bouchées au camembert Poêlée ratatouille Banane BIO Crème vanille BIO
6 Menu Végétarien 8	7 9	8 10	11	12 Nouvel An Chinois
13 Pizza Œufs durs, gratin de chou-fleur et pommes de terre Fromage blanc + dès de fromage + spéculoos	14 Taboulé Poisson pané + citron Haricots verts BIO Fromage BIO Fruit	15 Potage de légumes Veau BIO Marengo* Tempura de légumes Fromage Salade de fruits	16 Salade Cowboy Rôti de porc * au cidre Pommes de terre sautées + pommes fruit Yaourt nature BIO + sucre	17 Salade Chinoise Brochettes Yakitori Riz Cantonais "maison" Beignet aux pommes
Vacances scolaires				
18 15	19 16	20 17	21 18	22 19
23 Couscous (sauté d'agneau-merguez) Fromage Fruit BIO	24 Jambon * beurre Moules BIO à la crème Frites Yaourt brassé nature + sucre, pêches au sirop	25 Crudités variées Colombo de dinde Pâtes BIO au beurre Fromage Compote	26 Salade verte Chipolatas BIO * Haricots beurrés Fromage BIO Gaufre au sucre	27 Pois chiches et tomates vinaigrette Cordon bleu Jeunes carottes glacées Fromage frais aux fruits
28 22	29 23	30 24	31 25	32 26
33 Betterave BIO Lasagnes "maison" Fromage Jus de fruit BIO Liégeois chocolat	34 Œufs durs mayonnaise Cuisse de poulet BIO Purée de potiron Fromage BIO Fruit BIO	35 Endives sauce cocktail Gardianne de taureau de Camargue, riz de Camargue, fromage blanc nature + sucre	36 Carottes râpées BIO Jambon braisé * Mais au beurre Flan nappé caramel BIO + biscuit	37 - Steak de thon à la tomate Mélange 5 céréales Fromage Fruit



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

● Crudités variées : Radis, carottes, maïs ● Salade Chinoise : Chou Chinois, carottes râpées, fromage, cacahuètes

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

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 ou par téléphone au 04 66 53 29 43