Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Menu des restaurants scolaires – du 26 avril au 21 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
26 avril	**27 avril**	**28 avril**	**29 avril**	**30 avril**
Radis-beurre Gratin de poisson Printanière de légumes Yaourt vanille	- Paupiette de veau aux olives Churros de pommes de terre Fromage Salade de fruits	Salade de pommes de terre à la Russe Noix de joue de bœuf Strogonoff Carottes **BIO** au beurre Fromage blanc & sucre	Salade verte et fromage Rôti de porc à la moutarde Gnocchis **BIO** poêlés Pêches au sirop	Crêpe au fromage Poulet **BIO** rôti Maïs au beurre Fromage Fruit **BIO**
3 mai	**4 mai**	**5 mai**	**6 mai**	**7 mai**
- Cordon bleu Petits-pois au jus Fromage **AOP** Banane **BIO**	Carottes râpées **BIO**, œufs durs **BIO**, gratin de courgettes & pommes de terre Yaourt brassé nature & sucre Tarte aux pommes	Salade Iceberg Boules au thon Boulgour **BIO** Fromage Crème chocolat **BIO**	Salade Cow-boy Filet mignon de porc **VF** & sauce aux noisettes Pâtes **BIO** & râpé Yaourt aux fruits mixés **BIO**	Feuilleté au fromage Rosbeef froid & ketchup **VF** Haricots verts **BIO** au beurre Fromage **BIO** Fruit
10 mai	**11 mai**	**12 mai**	**13 mai**	**14 mai**
Lentilles **BIO** & cantal **AOP** Hachis Parmentier du jardin (purée & brunoise) Yaourt **BIO** nature & sucre Fruit **BIO**	Tomates - Mozzarella Wings Gratin de chou-fleur **BIO** Eclair chocolat	- Aiguillette de bœuf au bleu Pommes sautées Fromage blanc aux fruits Fruit	**FERIE**	**PAS D'ECOLE**
17 mai	**18 mai**	**19 mai**	**20 mai**	**21 mai - Journée 100% Locale**
Mousse de canard Lasagnes au bœuf **VF** Fromage Fruit	Pois-chiches Sticks de Mozzarella Poêlée ratatouille Yaourt à boire Fruit **BIO**	Assiette du Jardinier Saumon beurre & citron Polenta Viennois vanille	Pizza Chipolatas **BIO** Haricots beurrés sautés Flan caramel **BIO**	Gardianne de Taureau race Di Biou Riz de Camargue Fromage Fraises Chantilly

Assiette du jardinier : Carottes, tomates, champignons, sauce crudités

Salade de pommes de terre à la Russe : pommes de terre, carottes, petits-pois, mayonnaise, décor : tomates cerises

Tous nos menus sont confectionnés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-Hélène Gozioso. Nos menus sont garantis SANS OGM. L'origine des viandes est communiquée aux restaurants scolaires sur la « 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 par téléphone au 04 66 53 29 43

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les mardis, pain à base de farine **BIO**

: Menu végétarien

VF : Viande & Volaille Française

: Pêche durable (MSC)

: Préparation à base de porc

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

: Produit local

: Produit régional

: Cuisiné par nos chefs

anti gaspi — Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire