

Menu des restaurants scolaires - du 21 juin au 6 juill. et des centres de loisirs du 7 juill. au 16 juill. 2021

Lundi 21 juin	Mardi 22 juin	Mercredi 23 juin	Jeudi 24 juin	Vendredi 25 juin
Macédoine mayonnaise Pavé de saumon beurre-citron Boulgour BIO Fromage Fruit	Melon Omelette Purée de carottes Fromage BIO Tropézienne	Radis-beurre Cordon bleu Maïs au beurre Fromage frais aux fruits	- Rôti de porc VF Haricots verts BIO Fromage Fruit	Tomates - mozzarella IGP Veau Marengo VF Pommes vapeur Yaourt vanille
28 juin	29 juin	30 juin	1 ^{er} juillet	2 juillet
Pois-chiches Stick mozza Poêlée ratatouille Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit	Carottes râpées Boul'beef à la tomate Gnocchis BIO Fromage blanc + sucre	Taboulé & tomates Poulet au thym VF Flan de courgettes Crème chocolat BIO	Charcuterie Cube de poisson aux petits légumes Fromage Fruit BIO	Salade verte & dès de fromage Rosbeef VF sauce Tartare Carottes BIO au beurre Compote BIO + biscuit
5 juillet	6 juillet	7 juillet	8 juillet	9 juillet
Crêpe à l'emmental Cuisse de poulet rôti BIO Petits pois au beurre Viennois vanille	Pique-nique de fin d'année Pizza au fromage Chips Yaourt à boire Banane BIO	Betterave BIO Sauté de mouton BIO VF à l'Orientale Polenta Fromage, Fruit	- Cabillaud en bourride Pommes de terre et carottes Fromage BIO Ananas	Salade Cow-boy Moussaka (bœuf) VF Yaourt BIO nature + sucre
12 juillet	13 juillet	14 juillet	15 juillet	16 juillet
Pastèque BIO Emincé de poulet à l'Asiatique VF Rôsti de légumes Flan caramel BIO	Œufs durs & mayonnaise Légumes farcis Semoule Fromage Fruit	FERIE	Salade verte à la Grecque VF Paella (Poulet, seiches, gambas) VF Glace BIO	- Poisson pané & citron Poêlée Épeautre légumes grillés Fromage BIO Fruit

Salade à la Grecque : salade verte, tomates, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive

Salade Cow-boy : salade verte, croûtons, maïs, tomates, vinaigrette

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



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire