

# Menu des restaurants scolaires - du 4 au 29 octobre 2021

Lundi 4 octobre	Mardi 5 octobre	Mercredi 6 octobre	Jeudi 7 octobre « Bretagne »	Vendredi 8 octobre
Radis - beurre Filet de limande beurre & citron Haricots verts <b>BIO</b> Fromage blanc & sucre	Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette Mini-quenelles Pépinettes-lentilles-tomates Fromage Banane <b>BIO</b>	Endives en vinaigrette Aiguillette de poulet panée Purée Fromage Mousse chocolat	Salade de pâtes aux artichauts Galette sarrasin (jambon- fromage) <b>VF</b> Carottes en bâtonnets au beurre Glace	Gardianne de taureau de Camargue <b>VF</b> Riz de Camargue <b>IGP</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit / Tropicane
11 octobre	12 octobre	13 octobre	14 octobre « Alsace »	15 octobre
Taboulé Brochettes Yakitori Gratin de courgettes Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>	Céleris Rémoulade Bœuf <b>BIO</b> à la Provençale <b>VF</b> Rösti de légumes - Yaourt aux fruits	Mousse de canard <b>VF</b> Filet de cabillaud sauce aux agrumes Patates douces au four Fromage, salade de fruits	Soupe Griess Cervelas à l'ancienne <b>VF</b> Gratin de chou bicolore Fromage Compote pomme mirabelle	Carottes râpées - maïs Agnolottis aubergine - tomate sauce tomate, crème fraîche & râpé, yaourt brassé nature & sucre, fruit
18 octobre	19 octobre	20 octobre	21 octobre « Outre-Mer »	22 octobre
Melon d'Hiver Sauté de veau <b>BIO</b> aux olives Macaronis <b>BIO</b> & râpé  Flan caramel <b>BIO</b>	Lentilles <b>BIO</b> & tomates Tortilla aux pommes de terre Ratatouille  Yaourt vanille & petits beurre	Salade Cow-boy Boulbeef en Carbonade <b>VF</b> Frites Fromage <b>BIO</b> Pomme cuite « maison »	Salade exotique Rougail saucisse <b>VF</b> Riz - haricots rouges Fromage Beignet ananas	- Poisson pané & citron Petits pois au jus Fromage Fruit
25 octobre	26 octobre	27 octobre	28 octobre	29 octobre
Pizza au fromage Tajine d'agneau Printanière Yaourt nature <b>BIO</b> & sucre	Œufs durs et mayonnaise Lasagnes à la Bolognaise  Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade Niçoise Seiches à la Sétoise Mélange 5 céréales  Crème vanille <b>BIO</b>	Assiette du jardinier Filet mignon de porc <b>VF</b> Purée de potiron  Fromage blanc aux fruits	- Wings Maïs au beurre Fromage Fruit <b>BIO</b>

**Assiette du jardinier** : Champignons, carottes râpées, tomates cerise sauce crudités

**Soupe Griess** : bouillon de légumes avec crème et semoule

**Salade Niçoise** : salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, vinaigrette huile d'olive

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](mailto: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