

Menu des restaurants scolaires – du 5 au 30 septembre 2022

Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
- Cordon bleu Haricots beurrés Yaourt nature BIO & sucre Banane BIO	Salade verte & tomates cerise Aiguillettes de colin sauce Nantua Mélange 5 céréales Yaourt aux fruits mixés BIO	Lentilles vinaigrette Brochette de dinde marinée romarin Crumble de potiron Fromage Salade de fruits	Radis-beurre Omelette Boulgour BIO et lentilles BIO Fromage BIO Crème dessert vanille BIO	- Rosbeef ketchup VF Printanière de légumes Fromage Fruit BIO
12 septembre	13 septembre	14 septembre	15 septembre	16 septembre
- Paupiette de veau aux olives Gratin de blettes Yaourt à boire vanille Brownie	- Pizza Frites Fromage BIO Ananas frais	Mousse de canard Thon à la tomate Polenta Fromage Fruit	Salade de riz Chipolatas BIO VF Petits pois au beurre - Yaourt brassé nature BIO & sucre	Tomates et mozzarella Gardianne de taureau VF Riz de Camargue IGP - Glace
19 septembre	20 septembre	21 septembre	22 septembre	23 septembre
Taboulé Poisson pané & citron Gratin de chou-fleur Fromage BIO Fruit	Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Purée BIO Maestro chocolat	- Veau BIO aux champignons Pâtes Fromage Fruit	Salade Niçoise Cervelas Obernois Carottes BIO au beurre - Fromage frais aux fruits	Pois-chiches vinaigrette Stick de mozzarella Poêlée ratatouille - Yaourt à la vanille
26 septembre	27 septembre	28 septembre	29 septembre	30 septembre
Soupe de légumes Cappelletti 5 fromages sauce tomate & râpé - Fruit BIO	Chiffonnade d'Iceberg Bœuf à l'Italienne Beignets de courgettes Fromage BIO Compote BIO	Friand au fromage Wings de poulet Purée de carottes Fromage Pomme cuite au four	Œufs durs & mayonnaise Filet mignon au fromage VF Haricots verts BIO au beurre - Fruit	Salade Cow-boy Filet de Cabillaud en bourride, pommes vapeur Fromage Flan caramel BIO

Salade Niçoise : salade verte, tomate, haricots verts, œuf dur, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomates, maïs, olives noires, vinaigrette balsamique

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