
































Menu des restaurants scolaires – du 31 octobre au 25 novembre 2022

Consultable sur www.terredecamargue.fr ou page facebook @CCTerredecamargue

Lundi 31 octobre	Mardi 1 ^{er} novembre	Mercredi 2 novembre	Jeudi 3 novembre	Vendredi 4 novembre
Rôti de veau VF aux champignons  Purée Fromage Fruit	FERIE	Pizza Escalope Viennoise Petits pois au beurre - Fromage blanc & sucre	Velouté potiron  Sauté de porc VF  Coquillettes BIO & emmental râpé  - Ananas frais	Mélange Coleslaw  Gratin de poisson  Ratatouille - Yaourt vanille BIO & biscuit BIO
7 novembre	8 novembre	9 novembre	10 novembre 	11 novembre
Betteraves BIO Poisson pané & citron  Haricots beurrés Fromage BIO Fruit BIO 	Salade verte & dés de fromage  Merguez* à la tomate VF Semoule - Fromage frais aux fruits	Endives et maïs sauce crudités Blanquette de veau VF  Pommes de terre - légumes  - Viennois vanille	Lentilles BIO Œufs durs Gratin de chou-fleur et pommes de terre  Yaourt nature BIO & sucre, fruit 	FERIE
14 novembre 	15 novembre	16 novembre	17 novembre	18 novembre
Radis beurre Omelette  Rôsti de légumes Fromage BIO Coupelle de fruits au sirop 	Carottes râpées Poulet BIO rôti VF  Purée de potiron - Flan caramel BIO	Mousse de canard Thon à la moutarde  Mélange 5 céréales Fromage BIO Salade de fruits	Salade Cow-boy  Jambon braisé VF  Pommes sautées  - Yaourt aux fruits mixés	Crêpes à l'emmental Bœuf BIO en daube  Carottes BIO au beurre  Fromage Fruit
21 novembre 	22 novembre	23 novembre	24 novembre	25 novembre
Velouté de légumes  Crousti fromage Riz Printanier  Banane BIO Crème chocolat BIO	Bouillon de pâtes Rosbeef sauce Andalouse VF  Haricots verts BIO Fromage BIO Fruit 	- Civet de sot l'y laisse de dinde  Polenta Fromage Fruit BIO 	Taboulé Chipolatas VF  Gratin de salsifis & emmental  râpé  Compote BIO	Melon d'hiver Aiguillettes de colin  sauce citron  Printanière de légumes Yaourt brassé nature & sucre

Salade Cow-boy: Salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette
*remplacées par des boules d'agneau **VF** pour les maternelles

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

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée
IGP : Indication Géographique Protégée

 : Menu végétarien

VF : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc

 : Produit local

 : Produit régional

 : Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés
contre le gaspillage alimentaire

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