

# Menu des restaurants scolaires – du 28 novembre au 16 décembre 2022

Consultable sur [www.terredecamargue.fr](http://www.terredecamargue.fr) ou page facebook @CCTerredecamargue

Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Mercredi 30 novembre	Jeudi 1 <sup>er</sup> décembre	Vendredi 2 décembre
- Poisson pané Haricots verts <b>BIO</b> au beurre Fromage <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Melon d'Hiver Lentilles Bolognaise Spaghettis & râpé Madeleine <b>BIO</b> & compote <b>BIO</b> à la vanille	Croque-fromage "maison" Paleron à la tomate <b>VF</b> Carottes <b>BIO</b> au beurre  Fruit	Salade Cow-boy Filet mignon à l'ananas <b>VF</b> Semoule  Fromage frais aux fruits	Bouillon de pâtes Brochette Yakitori Beignets de légumes Fromage <b>BIO</b> Salade de fruits
5 décembre	6 décembre	7 décembre	8 décembre	9 décembre
Salade verte et olives Nuggets de blé Coquillettes & râpé  Fromage blanc & sucre	- Daube de bœuf <b>BIO VF</b> Printanière Fromage Fruit <b>BIO</b>	Pamplemousse & sucre Galette Mexicaine au poulet Riz Fromage <b>BIO</b> Flan caramel <b>BIO</b>	Potage citrouille Cervelas Obernois Petits pois Fromage Fruit <b>BIO</b>	Mélange Coleslaw Filet de cabillaud sauce citron Boulgour Yaourt aux fruits
12 décembre	13 décembre	14 décembre	15 décembre	16 décembre
Macédoine & maïs mayonnaise Gratin de poisson à la tomate Haricots beurrés  Yaourt brassé nature & sucre	Salade verte & dès de mimolette Gardianne de taureau <b>BIO</b> Riz  Danette Liégeois chocolat	- Wings Gratin de chou-fleur – pommes de terre Fromage Fruit	Pâté en croûte & tomates cerises Aiguillettes de poulet sauce Forestière <b>VF</b> Pommes noisette Fougasse d'Aigues-Mortes Papillotes & mandarine	Radis-beurre Omelette nature Semoule & pois chiches à la tomate  Crème vanille <b>BIO</b>

**Salade Cow-boy** : Salade verte, maïs, croutons, 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](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

 **anti gaspi** : Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire