Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Menu des restaurants scolaires – du 2 au 27 janvier 2023

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 janvier	**3 janvier**	**4 janvier**	**5 janvier**	**6 janvier**
Pas d'école	Pâté de canard en coupelles Raviolis VF & emmental râpé Compote BIO	- Finger de poulet Riz Printanier Glace Fruit	Betteraves BIO Chipolatas BIO Petits pois au jus Banane BIO	Potage Potiron-carottes Tarte 3 fromages Salade verte et pois chiches Crème chocolat BIO & Petit beurre BIO
9 janvier	**10 janvier**	**11 janvier**	**12 janvier**	**13 janvier**
Macédoine & mayonnaise Paleron sauce tomate VF Gnocchis BIO Fromage Fruit	Melon d'hiver Omelette au fromage Gratin de courgettes BIO et pommes de terre Fromage blanc BIO	Assiette du jardinier Poulet VF sauce au curry Mélange 5 céréales Fromage Pomme cuite sur pain d'épice	Salade Cow-boy Rôti de porc au jus VF Purée BIO Yaourt aux fruits mixés BIO	Taboulé Filet de cabillaud en bourride Carottes BIO au beurre Fromage BIO Fruit BIO
16 janvier	**17 janvier**	**18 janvier**	**19 janvier**	**20 janvier**
Radis-beurre Poisson pané & citron Haricots beurrés BIO Yaourt nature BIO	Estouffade de bœuf BIO Pâtes BIO & emmental râpé Fromage BIO Fruit BIO	Œufs durs mimosa Hachis Parmentier VF à la purée de carottes Liégois vanille	Pâté en croûte Wings de poulet VF Haricots verts Fromage BIO Fruit	Salade verte & olives noires Quenelles en béchamel Boulgour BIO et lentilles BIO Flan nappé caramel BIO
23 janvier	**24 janvier**	**25 janvier**	**26 janvier**	**27 janvier**
Carottes râpées Sauté de volaille à l'Asiatique VF Printanière Fromage Brownie au chocolat	Pizza Poulet rôti Gratin de chou-fleur BIO Fromage BIO Fruit	Pamplemousse & sucre Rouille de seiches à la Sétoise Riz Basmati Fromage Fromage frais aux fruits	Pois chiches et maïs vinaigrette Sticks de mozzarella Ratatouille Yaourt à boire Banane BIO	- Rosbeef & ketchup VF Pommes noisettes Fromage Salade de fruits

Assiette du jardinier : Champignons, maïs, carottes râpées
Salade Cow-boy : Salade verte, croûtons, 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
: « Lait et fruits à l'école », aide de l'Union Européenne à destination des écoles

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