

Menu des restaurants scolaires – du 1^{er} au 26 mai 2023

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--|---|
| 1 ^{er} mai | 2 mai | 3 mai | 4 mai | 5 mai |
| FERIE | Radis & beurre Omelette Rösti de légumes Fromage BIO Cocktail de fruits BIO au sirop | Carottes râpées Sauté de veau BIO aux olives Haricots verts BIO au beurre Yaourt vanille BIO & biscuits BIO | Crêpe au fromage Rôti de porc VF Petits pois au beurre Fromage Fruit BIO | Salade verte dès de cantal Cordon bleu VF Purée de pommes de terre BIO Fromage frais BIO nature & sucre |
| 8 mai | 9 mai | 10 mai | 11 mai | 12 mai |
| Joli mois de l'Europe | | | | |
| | Italie | Grèce | Allemagne | Espagne |
| FERIE | Tomates-cerises & mozzarella Raviolis au bœuf gratinés VF Tranche Napolitaine | Salade Grecque Moussaka « maison » VF Yaourt brassé nature BIO & miel | Salade de pommes de terre, macédoine, Cervelas Obernois VF Gratin de chou-fleur Fromage Fruit | Melon Tortilla pommes de terre Salade verte Fromage Beignet aux pommes |
| 15 mai | 16 mai | 17 mai | 18 mai | 19 mai |
| Lentilles BIO & dès de fromage Samoussas de légumes Riz Printanier Ananas | Betteraves BIO Poisson pané & citron Gratin de courgettes et pommes de terre Fromage BIO Eclair chocolat | Emincé de bœuf à la moutarde Gnocchis BIO poêlés Liégeois vanille Fruit | FERIE | PAS D'ECOLE |
| 22 mai | 23 mai | 24 mai | 25 mai | 26 mai |
| Roulade de volaille aux olives Lasagnes au bœuf VF Fromage BIO Fruit BIO | Pois-chiches vinaigrette Sticks de Mozzarella Poêlée ratatouille Yaourt aux fruits mixés BIO Banane BIO | Assiette du Jardinier Saumon beurre & citron Polenta Crème chocolat BIO | Pizza Chipolatas BIO Haricots beurrés Fromage frais aux fruits | Daube de bœuf BIO Riz de Camargue IGP Fromage Fruit |

 : « Lait et fruits à l'école », aide de l'Union Européenne à destination des écoles

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

 : Cuisiné par nos chefs



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire

