

# Menu des restaurants scolaires – du 1<sup>er</sup> au 26 mai 2023

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

 : Cuisiné par nos chefs



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire

