

Menu des restaurants scolaires – du 29 mai au 23 juin 2023

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 1 ^{er} juin	Vendredi 2 juin
FERIE	Radis-beurre Omelette Rösti de légumes Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Lentilles BIO vinaigrette Bœuf BIO à l'Italienne Aubergines rôties Fromage Fruit	Saucisse Haricots verts BIO au beurre Fromage BIO Banane BIO	Salade verte & croûtons Dos de colin aux petits légumes Pâtes BIO Crème dessert vanille BIO
5 juin	6 juin	7 juin	8 juin	9 juin
Pané de fromage Purée de carottes Yaourt brassé nature BIO Fruit	Gratin de poisson à la tomate Riz IGP Fromage BIO Fruits au sirop BIO	Salade Campagnarde Sauté de dinde IGP à la moutarde Crumble de légumes d'été Liégeois au chocolat BIO	Brochette de porc VF Purée BIO Fromage Fraises & chantilly	Friand au fromage Rosbeef VF Duo de courgettes à la crème Fromage blanc BIO Fruit
12 juin	13 juin	14 juin	15 juin	16 juin
Tomates-mozzarella IGP Gardianne de taureau BIO Petit épeautre BIO Yaourt nature BIO	Salade verte BIO & maïs Poulet au curry Bâtonnets de carottes au beurre Crêpes au sucre	Mousse de canard Filet de limande sauce citron Blé Fromage Fruit	Rôti de porc VF & ketchup Petits pois au jus Fromage Fruit	Carottes râpées Cappelletis aux 5 fromages sauce tomate Yaourt à la vanille BIO
19 juin	20 juin	21 juin	22 juin	23 juin
Betteraves BIO , tomates cerises Bœuf BIO à la Provençale Beignets de légumes Flan caramel BIO	Pizza Hachis Parmentier aux légumes Yaourt brassé nature BIO Fruit	Concombres à la Grecque Tomates et courgettes farcies, semoule Fromage Mousse au chocolat BIO	Salade Cow-boy Jambon braisé VF Maïs au beurre Fromage BIO Tarte Normande aux pommes	Pois chiches vinaigrette Poisson pané & citron Chou-fleur BIO en gratin Fromage IGP Fromage frais aux fruits

Concombres à la Grecque : Concombres, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive

Salade Campagnarde : Pâtes perles, maïs, tomates, dès de fromage, 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

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

 : Produit local

 : Produit régional

 : Cuisiné par nos chefs



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire