

# Menu des restaurants scolaires - du 30 octobre au 24

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

Lundi 30 octobre	Mardi 31 octobre	Mercredi 1 <sup>er</sup> novembre	Jeudi 2 novembre	Vendredi 3 novembre
Pizza Escalope Viennoise Haricots beurrés <b>BIO</b>  Fromage blanc <b>BIO</b>	Rôti de veau aux champignons Riz Printanier Fromage Fruit	<b>FERIE</b>	Velouté potiron Sauté de porc Coquillettes <b>BIO</b> & emmental râpé  Ananas frais	Endives maïs sauce crudités Gratin de poisson Ratatouille  Beignet chocolat
6 novembre	7 novembre	8 novembre	9 novembre	10 novembre
Betteraves <b>BIO</b> Poisson pané & citron <b>BIO</b> Petits pois <b>BIO</b> au beurre Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>	Salade verte & dés de fromage Merguez* à la tomate Semoule - Crème chocolat <b>BIO</b>	Mélange Coleslaw Blanquette de veau <b>BIO VF</b> Pâtes <b>BIO</b> - Yaourt aux fruits mixés	Bouillon de pâtes Œufs durs (origine France) Gratin de chou-fleur Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit	Cuisse de canette à l'orange <b>VF</b> Purée <b>BIO</b> Fromage Fruit
13 novembre	14 novembre	15 novembre	16 novembre	17 novembre
Civet de dinde <b>IGP</b> Gnocchis <b>BIO</b> Fromage Fruit	Salade Cow-boy Wings de poulet <b>VF</b> Printanière de légumes - Liégeois vanille	Mousse de canard Thon à la moutarde Mélange 5 céréales Fromage Salade de fruits	Carottes râpées Jambon braisé <b>VF</b> au porto Pommes sautées  Flan caramel <b>BIO</b>	Taboulé Rosbeef & ketchup <b>VF</b> Gratin de salsifis  Crêpe & pâte à tartiner
20 novembre	21 novembre	22 novembre	23 novembre	24 novembre
Velouté de légumes Crousti fromage Haricots verts <b>BIO</b> Yaourt brassé nature <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Melon d'hiver Filet de limande sauce citron Polenta  Fromage frais aux fruits <b>BIO</b>	Lentilles <b>BIO</b> Poulet <b>BIO</b> rôti <b>VF</b> Beignets de légumes Fromage Fruit	Assiettes de crudités Chipolatas <b>VF BIO</b> Purée de potiron Fromage <b>BIO</b> Compote <b>BIO</b>	Crêpe à l'émmental Bœuf <b>BIO</b> en daube Carottes <b>BIO</b> au beurre Fromage Fruit

**Salade Cow-boy:** Salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette

**Assiette de crudités:** betteraves et carottes râpées, maïs et vinaigrette

\*remplacées par des boules d'agneau **VF** pour les maternelles

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**

**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



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire