

# Menu des restaurants scolaires – du 1<sup>er</sup> au 26 avril 2024

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

Lundi 1 <sup>er</sup> avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
<b>FERIE</b>	Radis-beurre Raviolis au beurre <b>VF</b> sauce bolognaise & emmental râpé Fromage <b>BIO</b> Cocktail de fruits <b>BIO</b> au sirop & surprise	Salade de mâche & dés de mimolette Couscous au mouton <b>BIO</b> poulet merguez <b>VF</b> Légumes - semoule Crème vanille <b>BIO</b>	Feuilleté au fromage Filet mignon à la crème <b>VF</b> Haricots beurrés <b>BIO</b> sautés Fromage Fruit <b>BIO</b>	Macédoine mayonnaise Quenelles <b>BIO</b> à la tomate Boulgour <b>BIO</b> et lentilles <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b>
<b>8 avril</b>	<b>9 avril</b>	<b>10 avril</b>	<b>11 avril</b>	<b>12 avril</b>
Filet de limande aux petits légumes Purée <b>BIO</b> Fromage <b>AOP</b> Fruit	Salade Niçoise Rosbeef & ketchup <b>VF</b> Courgettes <b>BIO</b> en gratin - Rouelles de pommes	- Cuisse de poulet <b>IGP</b> au citron Gnocchis <b>BIO</b> Fromage Salade de fruits	Pomelos & sucre Sauté de porc <b>BIO</b> à la moutarde Carottes <b>BIO</b> en bâtonnets au beurre Flan caramel <b>BIO</b> & biscuit	Velouté de courgettes Crousti fromage Riz Printanier Yaourt brassé nature <b>BIO</b> Fruit
<b>15 avril</b>	<b>16 avril</b>	<b>17 avril</b>	<b>18 avril</b>	<b>19 avril</b>
Mélange betteraves maïs tomates Cuisse de canette rôtie <b>VF</b> Haricots blancs façon cassoulet Fromage <b>BIO</b> Abricots au sirop	Salade Pépinette Poisson pané & citron Haricots verts <b>BIO</b> Pomme cuite & amandes effilées	Œufs durs mayonnaise Hachis Parmentier <b>VF</b> à la purée de potiron Fromage Banane <b>BIO</b>	Carottes râpées Rôti de porc au jus <b>VF</b> Crumble de légumes du soleil - Liégeois chocolat <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b> Gardianne <b>AOP</b> Pâtes <b>BIO</b> - Yaourt aux fruits <b>BIO</b>
<b>22 avril</b>	<b>23 avril</b>	<b>24 avril</b>	<b>25 avril</b>	<b>26 avril</b>
Sauté de veau <b>BIO</b> à la Provençale Beignets de courgettes Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade Cow-boy Petits filets de colin en blanquette Polenta Fromage frais <b>BIO</b> aux fruits	- Wings de poulet <b>VF</b> Frites Yaourt à boire Fruit <b>BIO</b>	Mélange Coleslaw Rougail saucisse Riz Basmati Fromage Yaourt nature <b>BIO</b>	Pizza Cordon bleu <b>VF</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus Fromage Fruit

**Salade Niçoise** : Salade verte, tomates, haricots verts, œufs durs, vinaigrette huile d'olive

**Salade Pépinettes** : Pâtes pépinettes, tomates, dés de cantal **AOP**, 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](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**

: 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