

Menu des restaurants scolaires – du 27 avril au 29 mai 2026

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai - FERIE
----- Rôti de dinde sce moutarde VF PDT grenailles au four Fromage BIO Fruit BIO	Houmous & croutons Moussaka « Maison » Fromage Fruit	Salade de tomates Poisson pané + citron BIO Purée de carottes Yaourt vanille BIO	Salade & dès cantal AOP Boule agneau à la tomate VF Pâtes + emmental râpé Mousse chocolat BIO	
4 mai	5 mai	6 mai	7 mai	8 mai
Tomates cerises & mozzarella Cordon bleu VF Petits pois au beurre Glace	----- Rosbeef froid VF sauce Tartare Purée BIO Fromage BIO Cocktail de fruits BIO au sirop	Crêpe au fromage Filet de Merlan gratinés +citron BIO Gratin courgettes Yaourt brassé nature BIO	Melon Tortilla pomme de terre Salade verte Fromage Beignet aux pommes	
11 mai	12 mai	13 mai	14 mai - FERIE	15 mai
Carottes râpées Lasagne légumes du soleil Emmental râpé BIO Crème dessert chocolat BIO	----- Aiguillette filet colin sauce Nantua Riz Fromage BIO Fruit	----- Emincé de veau aux champignons Maïs au beurre Fromage Fruit		
18 mai	19 mai	20 mai	21 mai	22 mai
Salade Cow-boy Œufs durs Gratin chou fleurs Fromage BIO Fruit BIO	Pois-chiches Nugget's de blé Poêlée de ratatouille Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit	Assiette du jardinier Saumon beurre et citron Tagliatelles Fromage frais aux fruits BIO	Pizza Chipolatas BIO (P) VF Haricots beurrés BIO Yaourt nature BIO	----- Daube Riz de Camargue IGP Fromage Fruit
25 mai - FERIE	26 mai	27 mai	28 mai	29 mai
	Radis – beurre Omelette Rôsti de légumes Brownie – crème anglaise	Salade de concombres à l'aneth Civet Manchons de canard VF Gnocchis BIO Crème dessert vanille BIO	----- Rôti de porc VF – ketchup Purée de potiron Fromage Fruit	Salade lentilles & tomate Wings de poulet Beignets de courgettes Fromage frais nature BIO

Assiette du jardinier : carottes & courgettes bâtonnets, tomates sauce crudités

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

Viande & Volaille Française : **VF**

: 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

: Cuisiné par nos chefs

: Menu végétarien