


Menu des centres de loisirs du 06 juillet au 31 juillet 2026

Lundi 6 juillet	Mardi 7 juillet	Mercredi 8 juillet	Jeudi 9 juillet	Vendredi 10 juillet
Pois chiches & tomates Tortilla Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO	Mousse canard Gratin de poisson Printanière de légumes Fromage et fruit	Salade verte & dés de fromage Boulettes de bœuf VF à l'orientale Pâtes BIO Mousse au chocolat BIO	----- Filet mignon (P) à l'asiatique Riz cantonnais Fromage et Fruit	MENU COUPE DU MONDE DE FOOT Burger galette quinoa Frites Fromage Fruit
13 juillet	14 juillet	15 juillet	16 juillet	17 juillet
Pastèque Couscous (Boulettes agneau – poulet – merguez) Fromage blanc + sucre		Betteraves BIO Omelette fromage « Maison » Rosti de légumes Fromage Fruit	Salade campagnarde Rôti de porc VF ketchup Flan de courgettes Glace	Salade cow - boy Seiches à la Sétoise Gnocchis Fromage BIO Compote BIO
20 juillet	21 juillet	22 juillet	23 juillet	24 juillet
Carottes râpées Escalope dinde viennoise Poêlée ratatouille Yaourt aux fruits BIO & biscuit	----- Spaghetti Bolognaise VF emmental râpé Fromage BIO Fruit	Salade verte & maïs Rosbeef sauce tartare VF Petits pois BIO au beurre Fromage, Mini crêpes & sucre	Tarte chèvre - tomate Saucisse VF Maïs au beurre Yaourt nature BIO & sucre	----- Cabillaud en bourride Pommes de terre Fromage BIO Fruit
27 juillet	28 juillet	29 juillet	30 juillet	31 juillet
Melon Poulet VF au citron Courgettes sautées Fromage Beignet	Crêpe au fromage Légumes farcis sans porc Semoule Fromage Fruit	Pâté en croute volaille Moussaka « Maison » Fromage Fruit BIO	Salade Estivale Macaronade VF à la provençale Emmental râpé Crème dessert chocolat BIO	Taboulé Poisson pané + citron BIO Carottes au beurre Fromage Fruit

Salade Cow-boy : salade verte, croûtons, maïs, vinaigrette
Salade Estivale : Haricots verts, maïs, poivrons rouges et vinaigrette
Macaronade : spécialité traditionnelle composée de pâtes (macaronis) et d'un mélange particulier de joue de porc, de saucisse et de sauce tomate
Salade campagnarde pâtes perles, tomates, fromage en dés, 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

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

 : Produit local

 Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc