










































# Menu des centres de loisirs du 03 au 28 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>3 août</b> Pois chiches & tomates  Tortilla Haricots verts <b>BIO</b> Fromage blanc + sucre	<b>4 août</b> Pizza Poisson pané & citron <b>BIO</b>  Pâtes <b>BIO</b> Fromage  Fruit	<b>5 août</b> Salade & dés de fromage  Boulettes de boeuf <b>BIO VF</b>  Sauce au curry  Gnocchis Mousse au chocolat <b>BIO</b>	<b>6 août</b> ----- Filet mignon <b>VF</b>  à l'Asiatique Riz cantonais Fromage & Fruit 	<b>7 août</b> Mousse de canard Wings de poulet <b>VF</b> Printanière de légumes Fromage Fruit
<b>10 août</b> Taboulé Rôti de veau sauce champignons  Haricots beurrés <b>BIO</b> Fromage & fruit 	<b>10 août</b> Crêpe au fromage Légumes farcis  (sans porc) Semoule Fromage & Fruit 	<b>12 août</b> Oeufs durs mimosa  Moussaka « Maison »  Fromage  Fruit <b>BIO</b>	<b>13 août</b> Salade Estivale  Macaronade <b>VF</b>  à la provençale  Emmental râpé Yaourt aux fruits <b>BIO</b> 	<b>14 août</b> Macédoine Pavé saumon sauce  beurre et citron  Carottes au beurre Fromage & tarte Normande
<b>17 août</b> Carottes râpées Escalope dinde viennoise Poêlée ratatouille Crème vanille <b>BIO</b> Biscuit	<b>18 août</b> ----- Spaghetti Bolognaise <b>VF</b>  & emmental râpé Fromage <b>BIO</b>  Fruit	<b>19 août</b> Salade verte & maïs  Omelette au fromage Rosti de légumes Liégeois chocolat	<b>20 août</b> Salade campagnarde  Rôti de porc <b>VF</b>  ketchup maison  Flan de courgettes  Glace	<b>21 août</b> ----- Cabillaud en bourride  Pommes de terre Fromage <b>BIO</b> Fruit 
<b>24 août</b> Pastèque  Paella  Fromage <b>BIO</b> Compote <b>BIO</b>	<b>25 août</b> Betteraves <b>BIO</b> & pommes de terre Cordon bleu  Courgettes sautées  Fromage & fruit	<b>26 août</b> Melon  Rosbeef sauce tartare <b>VF</b>  Petits pois <b>BIO</b> au beurre Fromage Mini crêpes & sucre	<b>27 août</b> Tarte 3 fromages  Saucisse  Maïs  Yaourt vanille <b>BIO</b>	<b>28 août</b> Salade cow-boy  Gratin de poisson  Purée Yaourt nature <b>BIO</b> & sucre

**Salade Cow-boy** : salade verte, croûtons, maïs, tomates, 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, fromage en dés, tomates, vinaigrette.  
**Salade estivale** : haricots verts, maïs, poivrons rouges, vinaigrette

**BIO** : Produit issu de l'agriculture biologique  
**VF** : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc

**AOP** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indication Géographique Protégée

 : Produit local

 : Produit régional

 : Cuisiné par nos chefs

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