

Menu Restaurants scolaires - Du 28 septembre au 30 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28 septembre	29 septembre	30 septembre	1^{er} octobre	02 octobre
Betteraves BIO Bœuf à la provençale VF Rôsti de légumes Fromage IGP & Fruit	Houmous & croutons Omelette au fromage Ratatouille Fromage blanc BIO	Soupe de carottes Poulet au citron VF Polenta Yaourt brassé aux fruits BIO	Salade cow-boy Saucisse VF Pâtes BIO + emmental râpé Fruits au sirop	Tarte 3 fromages Poisson pané + citron BIO Haricots verts Fromage BIO Banane BIO
05 octobre	06 octobre	07 octobre	08 octobre	09 octobre
FÊTE D'AIGUES-MORTES & SEMAINE DU GOÛT : le tour des régions de France				
CAMARGUE Gardianne de Taureau VF Riz de Camargue IGP Raisins Fougasse d'Aigues-Mortes	NORMANDIE Carottes râpées Emincé de poulet Normand VF Purée et pomme-fruit Camembert & crêpe au sucre	NORD Endives Boulette bœuf BIO VF en Carbonade Frites Gouda BIO Compote BIO + spéculoos	BRETAGNE Rillettes de poisson + croûtons Mini galettes sarrasin fromage Gratin de choux fleurs St Paulin Jus de pomme & sablé Breton	ANTILLES Salade Carnaval Curry de pois chiches Patate douce au four Glace Coco
12 octobre	13 octobre	14 octobre	15 octobre	16 octobre
Radis – beurre Paupiette de veau VF à la moutarde Haricots beurrés Fromage BIO et Donut Rose	Salade de lentilles Boulettes fruits du Jacquier sauce tomate Gnocchis BIO Fromage + fruit	Oufs durs + mayonnaise Cabillaud aux agrumes Purée de potiron Fromage Salade de fruits « Maison »	----- Wings de poulet VF Petits pois BIO Raisin Crème dessert vanille BIO	Taboulé Rosbeef VF aux petits oignons Beignets de légumes Fromage BIO & fruit
19 octobre	20 octobre	21 octobre	22 octobre	23 octobre
Pizza au fromage Poulet au four VF Carottes BIO au beurre Fromage & fruit	Potage de légumes Poisson pané + citron BIO Riz cantonais Fromage & fruit	Salade Niçoise Merguez à la tomate VF Pâtes BIO Fromage Pomme cuite « Maison »	Salade Iceberg Rôti de porc au jus VF Gratin de courgettes Fromage & pâtisserie	Melon d'hiver Tajine d'agneau VF Semoule Yaourt nature BIO + sucre
26 octobre	27 octobre	28 octobre	29 octobre	30 octobre
Carottes batonnets Rôti de dinde au cidre VF Pâtes BIO Liégeois chocolat	Bouillon de pâtes Omelette « maison » jambon – fromage Haricots beurrés BIO Fruit	Charcuterie Hachis parmentier « maison » VF Fromage BIO & fruit BIO	Endives vinaigrette Seiches à la Sétoise Riz Fromage frais aux fruits BIO	Salade verte Cordon bleu VF Gratin potiron Yaourt vanille BIO

Salade Cow-boy : salade verte, maïs, tomate, croûton, vinaigrette **Salade Carnaval** : carottes râpées, maïs, pépinettes, petits pois **Salade Niçoise**, salade verte, tomate, œuf dur, haricots verts

 : Menu végétarien
BIO : Produit issu de l'agriculture

 : Produit local

 : Cuisiné par nos chefs

 : Préparation à base de porc

 : Pêche durable (MSC)

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée
IGP : Indication Géographique Protégée

 « Lait et fruits à l'école »,
aide de l'Union Européenne
à destination des écoles

La Cuisine Centrale participe activement à octobre Rose avec une action solidaire et gourmande en soutenant l'association Gardoise « Rose & Olivier » qui aide les personnes touchées par le cancer et leurs proches.

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

