

Menu des restaurants scolaires – du 02 au 27 novembre 2026

Consultable sur www.terredecamargue.fr ou page Facebook @CCTerredecamargue

Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Velouté de potiron Croustifromage Haricots verts BIO Fruit Yaourt vanille BIO	Salade + dès mimolette Mater : Raviolis VF Primaire : Boul'beef aux champignons // Pâtes BIO & emmental râpé Mousse chocolat	Betteraves BIO Poulet BIO rôti VF Frites Fromage Fruit	Crêpe au fromage Rôti de porc au jus (P) VF Gratin courgettes et pomme de terre Fromage BIO & Ananas	Mousse de canard Gratin de poisson Purée BIO Yaourt brassé BIO
09 novembre	10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre
----- Civet de dinde VF Gnocchis BIO Fromage Fruit	Taboulé Rosbeef VF – ketchup Beignets de choux fleurs Fromage Fruit	11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918	Salade verte & croûtons Mini quenelles gratinées Purée de carottes Fruit BIO	Radis & beurre Poisson pané & citron BIO Ratatouille Crème dessert chocolat BIO
16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre
Œufs durs Empanadas de légumes à la provençale Gratin potiron – P de T Fromage blanc BIO – Spéculoos	Salade Cow-boy * Wings de poulet VF Haricots beurrés Yaourt aux fruits mixés BIO	Pizza Saumonette en bourride Pomme de terre vapeur Fromage Salade de fruits « Maison »	Pois chiches vinaigrette Jambon braisé (P) VF sauce moutarde Printanière de légumes Fromage BIO & Fruit	Mélange coleslaw Blanquette de veau VF Riz Yaourt nature BIO
23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre
Melon d'hiver Omelette Petits pois au beurre Fromage Brownie au chocolat	Salade & dés fromage Limande sce Nantua Pâtes Fromage BIO Compote BIO	----- Boules d'agneau VF à l'Orientale Semoule Fromage & Fruit	Carottes râpées Chipolatas BIO (P) VF Lentilles Fromage frais aux fruits BIO	Feuilleté fromage Bœuf BIO en daube VF Carottes BIO au beurre Fromage BIO Fruit BIO

***Salade Cow-boy** : Salade verte, tomates, maïs, croûtons, 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

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les mardis, pain à base de farine BIO

 **Menus Végétariens**

VF : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 « 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

 : Préparation à base de porc