Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Menu des restaurants scolaires – Du 30 novembre au 18 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 novembre	**1 décembre**	**2 décembre**	**3 décembre**	**4 décembre**
Pizza Cordon bleu Haricots beurrés **BIO** Fromage **BIO** Fruit	Endives + dès mimolette Blanquette de petits filets de colin Riz Mousse chocolat **BIO**	Betteraves vinaigrette Lasagnes Maison Fromage Salade de fruits Maison	Salade cow-boy Sauté de porc (P) **VF** à l'Italienne Haricots blancs façon cassoulet Fromage blanc **BIO** nature	Melon d'hiver Tortilla Purée de carottes Fromage **BIO** Tarte Normande
7 décembre	**8 décembre**	**9 décembre**	**10 décembre**	**11 décembre**
---------- Sauté de veau **BIO VF** Printanière Fromage Fruit **BIO**	Carottes râpées Hachis parmentier de la mer Yaourt aux fruits mixés **BIO**	Tarte 3 fromages Emincé de poulet à l'Asiatique **VF** Bâtonnets de carottes au beurre Fromage & Compote **BIO**	Velouté de citrouille Rôti de porc - ketchup Maïs Fromage **AOP** Fruit	Salade verte **BIO** Bolognaise de lentilles & emmental râpé **BIO** Crème dessert vanille **BIO**
14 décembre	**15 décembre**	**16 décembre**	**17 décembre**	**18 décembre**
Macédoine mayonnaise Poisson pané citron **BIO** Haricots verts **BIO** au beurre Yaourt nature brassé **BIO**	---------- Paleron à la moutarde **VF** Pâtes **BIO** Fromage **BIO** Fruit **BIO**	Radis - beurre Rôti de dinde sauce civet **VF** Patate douce au four Fromage Fruits au sirop	Rillettes de thon sur toast -œuf mimosa – tomates cerises Suprême de poulet **VF** façon blanquette Pommes noisetttes Mandarine, Sapin glacé Chocolat de Noël	Pois chiches vinaigrette Picoussel Gratin choux fleurs et pommes de terre Yaourt à boire vanille **BIO**

ORIGINE DES VIANDES : communiquée aux restaurants scolaires le jour de consommation sur le document « Liste des allergènes »

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

VF : Viande & Volaille Française

: Pêche durable (MSC)

Menus Végétariens

: 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

: Produit régional

: Cuisiné par nos chefs

Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage