

# Le menu des vacances d'été

Juillet 2018

Lundi

2 juillet

Mardi

3 juillet

Mercredi

4 juillet

Jeudi

5 juillet

Vendredi

6 juillet



Ecole				
- Poulet à l'Italienne Beignet de courgettes Fromage Fruit	Salade Niçoise ● Filet de poisson aux épices Purée de carottes Crème dessert vanille <b>BIO</b>	Betterave Sauté d'agneau Boullgour Fromage Fruit	Sandwich Hot-dog * ketchup Chips Yaourt à boire Banane <b>BIO</b>	Céleris remoulade Rosbeef + ketchup Petits pois Petits-beurre Fromage blanc + sucre
9 juillet	10 juillet	11 juillet	12 juillet	13 juillet
Taboulé Rôti de porc * Ratatouille Fromage Fruit	Pois chiches-tomates Cordons bleus Haricots beurrés, Yaourt brassé nature + sucre	Pastèque Brochettes de dinde au jus Riz <b>BIO</b> Fromage Carré abricot	Feuilleté Hot-dog Moussaka "maison"  Fromage Salade de fruits	Salade verte à la Grecque ● Steak de requin beurre-citron, purée Fromage blanc aux fruits
16 juillet	17 juillet	18 juillet	19 juillet	20 juillet
Melon Pâtes à la Bolognaise + râpé  Mousse chocolat	Concombres vinaigrette Escalope Viennoise Chou-fleur <b>BIO</b> sauté Fromage Tropézienne	Pizza Aioli de poisson Pommes de terre et carottes Fromage, fruit	Tomates vinaigrette Brochette de porc sauce aigre douce * Riz cantonais Yaourt aux fruits mixés	Lentilles vinaigrette Rôti de veau à la crème d'ail, crumble de légumes d'été ●, fromage <b>BIO</b> Fruit
23 juillet	24 juillet	25 juillet	26 juillet	27 juillet
Œufs durs + doses mayo. Sot l'y laisse de poulet sauté, rösti de légumes Fromage <b>BIO</b> Fruit	Carottes râpées Gardianne de taureau Pâtes  Viennois chocolat	Pêches au thon Galette sarrasin * Salade verte Fromage Compote <b>BIO</b>	Salade Napolitaine ● Gratin de poisson Carottes <b>BIO</b> sautées  Bâtonnet de glace	- Paëlla (poulet, seiches, gambas) Fruit Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre

## Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M.H. Gozioso :

### Des menus équilibrés et variés

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

### Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

**BIO** : Agriculture biologique



\* Préparation contenant du porc

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)