

Lundi

4 juillet

Mardi

5 juillet

Mercredi

6 juillet

Jeudi

7 juillet

Vendredi

8 juillet

Betteraves BIO vinaigrette Poisson pané citron Riz Basmati Fruit	Jambon * Omelette Ratatouille Crème vanille et biscuits	Taboulé Saucisse * Poêlée de légumes Fromage Fruit	Tomate "mozzarella" Emincé de volaille à l'Italienne Coquillettes Yaourt BIO + sucre	Salade verte à la Grecque ● Rosbeef sauce Tartare Haricots verts BIO Tarte aux pommes
--	---	--	---	--

11 juillet

12 juillet

13 juillet

14 juillet

15 juillet

Salade de pépinettes Rôti de porc * Flan de courgettes Fromage Fruit	Friand au fromage Tomates farcies maison Semoule Fromage Fruit	Pastèque Brochette de dinde au jus Blé (Ebly) Fromage Compote BIO	Férial	Assiette de crudités Gigot d'agneau moutarde Rôsti de légumes Fromage Pâtisserie
--	--	--	--------	--

18 juillet

19 juillet

20 juillet

21 juillet

22 juillet

Melon Escalope Viennoise Petits pois au jus Liégeois chocolat	Concombres façon "Tzatziki" Lasagnes "maison" Glace	Pizza Aioli de poisson Pommes de terre/carottes Fromage Fruit	Salade verte Brochette de porc sauce aigre douce * Frites Yaourt à boire	Crêpe au fromage Rôti de veau au jus Crumble de légumes d'été ●, fromage BIO Banane
--	--	---	--	--

25 juillet

26 juillet

27 juillet

28 juillet

29 juillet

Salade "Campagnarde" ● Poulet rôti Printanière de légumes au beurre Fromage, beignet chocolat	Carottes râpées Gardianne de taureau Pâtes Yaourt aux fruits mixés	Pêches au thon Croque-monsieur * Tomates cerises Fromage Fruit BIO	Quiche * Gratin de poisson Riz Fromage BIO Fruit	Salade verte Couscous (poulet-merguez) Semoule BIO Fromage blanc + sucre
---	---	---	---	--

● **Salade verte à la Grecque** : salade verte, tomates, fromage, olives noires, sauce huile d'olive et citron ● **Salade de pépinettes** : pâtes, carottes râpées, petits-pois, tomates, sauce mayonnaise ● **Crumble de légumes d'été** : courgettes, tomates, oignons, crumble de parmesan gratiné au four ● **Salade "Campagnarde"** : Blé Ebly, tomates, maïs, dès de fromage, vinaigrette ● **Concombre façon "Tzatziki"** : concombre émincé, sauce yaourt et menthe fraîche



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