

Lundi

1 août

Mardi

2 août

Mercredi

3 août

Jeudi

4 août

Vendredi

5 août

Melon Cabillaud aux petits légumes, coquillettes Fromage Flan caramel	Salade "Estivale" ● Rôti de veau Flan de légumes Yaourt nature + sucre	Salade verte Brochette de volaille Poêlée ratatouille Fromage Beignet au chocolat	Salade de riz ● Escalope Viennoise Printanière de légumes Fromage Fruit de saison	Tomates cerises Sauté de porc * à l'ananas Semoule Fromage blanc aux fruits
--	---	---	---	--

8 août

9 août

10 août

11 août

12 août

Pastèque Gigot Beignet de courgettes Fromage Pêche au sirop	Carottes râpées Paëlla Fromage frais nature + sucre	Salade à la Grecque ● Saucisse * Gratin Dauphinois Mousse chocolat	Friand au fromage Poisson à la Bordelaise Polenta Fromage Fruit de saison	Taboulé Moussaka "maison" Fromage BIO Fruit de saison
---	---	---	---	---

15 août

16 août

17 août

18 août

19 août

Férié	Pâté Lasagnes Fromage Compote	Concombre à la crème Brochette de porc * au jus Pommes vapeur Faisselle + confiture	Salade de pâtes ● Gratin de poisson Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Betterave vinaigrette Rosbeef + sauce barbecue Petits pois au jus BIO Fromage Banane BIO
--------------	--	--	---	--

22 août

23 août

24 août

25 août

26 août

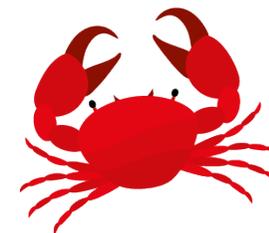
Concombre - mais Poulet aux champignons Carottes vapeur Crème dessert vanille BIO	Salade Bergère ● Gardianne de taureau Riz Yaourt aux fruits	Pizza Brochette de dinde Courgettes sautées Fromage Fruit de saison	Tomates-mozzarella Rôti de porc * Frites Flan chocolat	Panaché de crudités Poisson pané + citron Haricots verts Fromage BIO Tarte Normande
---	--	---	---	--

● **Salade Estivale** : haricots verts, mais, poivron, vinaigrette ● **Salade de riz** : riz, courgettes crues, tomates, olives, mayonnaise ● **Salade à la Grecque** : salade, tomates, fromage, olives noires, sauce huile d'olive et citron ● **Salade Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc, sauce mayonnaise allégée ● **Salade de pâtes tricolores** : pâtes, mayonnaise

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc



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, apports nutritionnels de qualité, traçabilité des viandes...



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

Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire