

# Le menu des restaurants scolaires

Novembre 2016

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

31 octobre

1<sup>er</sup> novembre

2 novembre

3 novembre

4 novembre

|   |        |   |  |  |
|---|--------|---|--|--|
| Feuilleté Hot-dog<br>Wings de poulet<br>Purée de potiron<br>Fromage<br>Fruit <b>BIO</b> | Férial | Tomates cerises<br>Sauté d'agneau<br>Semoule <b>BIO</b><br>Fromage<br>Fruits au sirop | Salade Iceberg<br>Tartiflette *<br>(pommes de terre-oignons-<br>dés de jambon-lardons)<br>Crème chocolat | Salade de Pépinettes<br>à la Mexicaine ●<br>Poisson pané + citron,<br>Choux fleur en gratin<br>Fromage <b>BIO</b> , ananas frais |
|---|--------|---|--|--|

7 novembre

8 novembre

9 novembre

10 novembre

11 novembre

|   |  |  |  |        |
|---|--|--|--|--------|
| Pot-au-feu<br>aux pommes de terre<br>et légumes<br>Fromage blanc aromatisé<br>Pomme | Feuilleté au fromage<br>Omelette<br>Gratin de courgettes<br>Salade de fruits frais | Crudités variées<br>Filet de poisson<br>sauce Dieppoise<br>Blé (Ebly)<br>Fromage blanc + sucre | Lentilles vinaigrette<br>Rôti de porc * au jus<br>Printanière<br>Yaourt nature | Férial |
|---|--|--|--|--------|

14 novembre

15 novembre

16 novembre

17 novembre

18 novembre

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| Mousse de canard<br>Lasagnes à la Bolognaise<br>+ râpé<br>Compote <b>BIO</b> | Haricots verts-tomates<br>Nuggets<br>Petits pois <b>BIO</b> au beurre<br>Fromage<br>Banane <b>BIO</b> | Carottes râpées<br>Rosbeef + sauce Tartare<br>Frites<br>Flan | Macédoine, mais ?<br>mayonnaise<br>Sauté de porc *<br>Polenta<br>Fromage, fruit | Salade verte + dés de<br>fromage, brochette de<br>dinde sauce chasseur<br>Carottes sautées<br>Fromage <b>BIO</b> , pâtisserie |
|--|---|--|---|---|

21 novembre

22 novembre

23 novembre

24 novembre

25 novembre

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
| Salade Piémontaise ●<br>Cuisse de poulet<br>Haricots verts<br>Fromage,<br>Fruit | Betteraves cubes <b>BIO</b><br>Bœuf « Strogonoff »<br>Coquillettes<br>Jus de fruit<br>Yaourt nature <b>BIO</b> sucre | Radis-beurre<br>Pavé de saumon au beurre<br>et citron, riz Basmati<br>Fromage<br>Tarte aux pommes | Salade Cow-boy ●<br>Saucisse *<br>Purée<br>Yaourt aromatisé aux fruits | Pizza<br>Cordon bleu<br>Poêlée ratatouille<br>Fromage <b>BIO</b><br>Fruit |
|---|--|---|--|---|

● Salade Cow-boy : salade verte, tomates, mais, croûtons, vinaigrette ● Salade Piémontaise : pommes de terre, tomates, jambon de dinde, œufs durs, cornichons, mayonnaise ● Salade de "Pépinettes" à la Mexicaine : Pâtes " pépinettes", mais, petit-pois, carottes, céleris rave, poivrons, haricots rouges, vinaigrette

**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)



## Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-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

