

Lundi

3 août

Salade verte à la Grecque ●
Brochette de dinde au jus
Pâtes
Yaourt BIO + sucre

Mardi

4 août

Quiche *
Moussaka "maison"

Fromage
Fruit

Mercredi

5 août

Betteraves BIO vinaigrette
Poisson pané + citron
Rizotto
Fromage
Salade de fruits

Jeudi

6 août

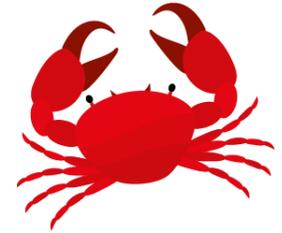
Crêpe au fromage
Saucisse *
Tian de légumes d'été
Fromage
Fruit

Vendredi

7 août

Tomates "mozzarella"
Rosbeef + sauce Tartare
Haricots verts au beurre

Tarte aux pommes



10 août

Salade de pâtes tricolores ●
Rôti de porc *
Flan "Provençal"
Fromage
Fruit

11 août

Houmous ● + croutons
Pavé de saumon sauce citron
Carottes au beurre
Fromage, banane

12 août

Pastèque
Emincé de volaille à l'Italienne
Ebly
Fromage, compote BIO

13 août

Jambon à la Russe *
Omelette
Petits pois BIO au jus
Flan chocolat +
Petit beurre

14 août

Assiette de crudités
Gigot d'agneau + moutarde
Rösti de légumes
Fromage BIO, éclair vanille

17 août

Melon
Thon à la tomate
Polenta

Liégeois vanille

18 août

Carottes râpées
Spaghettis Bolognaise + râpé

Glace

19 août

Taboulé
Nuggets
Poêlée de légumes
Fromage BIO
Fruit

20 août

Pizza
Rôti de veau au jus
Ratatouille
Fromage
Fruit

21 août

Salade verte
Brochette de porc sauce aigre-douce *
Frites
Yaourt à boire

24 août

Salade "Campagnarde" ●
Poulet rôti
Printanière de légumes au beurre
Beignet chocolat

25 août

Concombres façon "Tzatziki" ●
Tajine d'Agneau
Semoule
Yaourt aux fruits mixés

26 août

Œufs durs au thon
Croque-monsieur *
Salade verte
Fromage
Glace

27 août

Friand au fromage
Poisson pané "maison" + citron
Flan de courgettes
Fromage BIO + Fruit BIO

28 août

Salade de tomates
Paella (Poulet-seiche)

Fromage blanc + sucre

● **Salade à la Grecque** : salade, tomates, fromage, olives noires, sauce huile d'olive et citron ● **Salade de pâtes tricolores** : pâtes, mayonnaise ● **Houmous** : Spécialité à base de purée de pois-chiches, huile d'olive, ail ● **Salade "Campagnarde"** : Ebly, mais, fromage, tomates cerises, vinaigrette ● **Concombre façon "Tzatziki"** : concombres, yaourt, menthe fraîche

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

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



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

