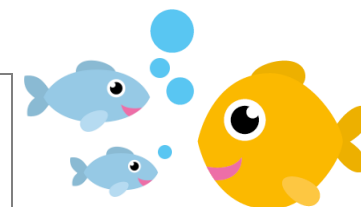


Le menu des restaurants scolaires

Avril 2015

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1 avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Melon vert Estouffade de bœuf Pâtes + râpé Yaourt aux fruits mixés	Tomates Cuisse de poulet rôti Poêlée ratatouille Fromage BIO Tarte normande	Bâtonnets de crudités + Sauce cocktail Thon à la tomate Blé « Ebly » Flan vanille	Friand au fromage Rôti de porc * Gratin de blettes Fromage Banane BIO	Oeufs durs + ketchup Brandade parmentière + râpé Fromage Fruit
6 avril	7 avril	8 avril	9 avril	10 avril
Férié	Mousse de canard Wings Rosti de légumes Fromage / fruits au sirop Surprise en chocolat	Salade exotique ● Cheesburger Frites Fromage frais aux fruits	Salade Cow-Boy ● Sauté de porc * Lentilles Fromage Mousse au chocolat	Pommes de terre au thon Rosbeef + sauce tartare Haricots verts Fromage Salade de fruits frais
Vacances 13 avril	Vacances 14 avril	Vacances 15 avril	Vacances 16 avril	Vacances 17 avril
Carottes râpées Poisson pané + citron Printanière Yaourt nature BIO + sucre	Saucisson * + cornichons Cuisse de pintade Pommes de terre « campagnarde » ● Fromage blanc/Jus de fruit	Salade verte + dés de fromage Daube provençale Carottes au beurre Fromage/Pêches au sirop	Tomates cerise Saucisse * Pâtes à la tomate + râpé Glace	Pizza Omelette « maison » Poêlée « villageoise » Fromage Fruit
Vacances 20 avril	Vacances 21 avril	Vacances 22 avril	Vacances 23 avril	Vacances 24 avril
Betteraves cubes Brochette de dinde + sauce moutarde Petit-pois BIO Fromage / Fruit	Radis rondelles vinaigrette Saumon au beurre blanc Beignets de courgettes Flan caramel	- Paëlla (poulet – gambas) Fromage Fruit	Salade Grecque ● Blanquette de veau Pommes vapeur Crème dessert chocolat BIO	Pois-chiche en vinaigrette Cordon bleu Duo de courgettes sautées Fromage Fruit BIO
27 avril	28 avril	29 avril	30 avril	1 mai
Taboulé Nuggets de poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit	Concombre à la crème Gardianne de taureau Pâtes Fromage Liégeois vanille	Crêpe au fromage Brochette sauce soja Flan de légumes à la provençale Fromage / Yaourt + sucre	Tomates mozzarella Jambon au Madère Purée de carottes Fromage Beignet	Férié



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 sont engagés contre le gaspillage alimentaire

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

● Salade exotique : cœur de palmier, ananas, crevettes ● Pommes de terre « campagnarde » : pommes sautées, haricots, aubergine, carottes, oignons
● Salade Cow-boy : salade verte, tomates, maïs, croutons ● Salade grecque : tomates, salade verte, fêta, jus de citron, huile d'olive

BIO : Agriculture biologique

* Préparation contenant du porc

