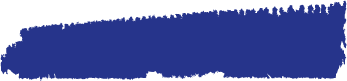
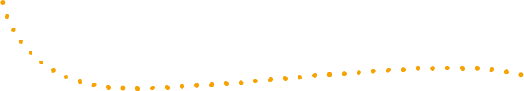
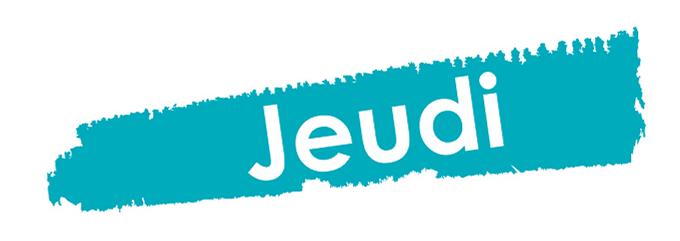
******Le menu des restaurants scolaires**

**Décembre 2016**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 28 novembre | 29 novembre | 30 novembre | 1er décembre | 2 décembre |
| Salade de haricots verts - tomates  Cuisse de pintade  aux olives, pommes sautées  Fromage, pomme **BIO** | Carottes râpées  Cabillaud sauce  au beurre blanc  Purée de potiron  Yaourt vanille **BIO** | Salade de mâche aux noix  Paupiettes de veau à l’Italienne, blé (Ebly)  Fromage  Fruits au sirop | Salade de chou-fleur  **BIO**  Jambon braisé 🞺  Lentilles à la moutarde  Fromage  Fruit | Feuilleté Hot dog  Daube de bœuf  Haricots beurrés  Fromage  Banane  **BIO** |
| 5 décembre | 6 décembre | 7 décembre | 8 décembre | 9 décembre |
| Pizza  Brochettes de dinde au jus  Petits pois  **BIO**  Yaourt nature + sucre | Salade d’endives et betteraves  Poisson pané  Pâtes  Fromage  **BIO**, compote | Macédoine  Poulet aux champignons  Riz  Fromage  Fruit | Salade verte  Croque-monsieur 🞺  Carottes sautées  Fromage blanc  Crème de marron | Salade de pâtes  Blanquette de veau \*  Printanière de légumes  Fromage  Fruit |
| 12 décembre | 13 décembre | 14 décembre | Repas de Noël 15 déc. | 16 décembre |
| Crêpe au fromage  Thon sauce provençale  Purée  Fromage  Fruit **BIO** | Salade ’’Cow-boy’’ ●  Sauté d’agneau  Beignets de chou-fleur  Yaourt aux fruits | Velouté de potiron  Wings sauce Barbecue  Flan de courgettes  Fromage  **BIO**  Pâtisserie | Charcuterie 🞺  Tomates cerises  Fondant de poulet  sauce forestière  Pommes duchesse  Fougasse d’Aigues-Mortes  Chocolat, mandarine | Salade ’’Bergère’’ ●  Omelette aux pommes de terre  Epinards à la crème  Flan au caramel |



🞺 Préparation contenant du porc

**BIO** : Agriculture biologique

Nos restaurants scolaires

se sont engagés contre

le gaspillage alimentaire

**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…

**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)

\*Blanquette de veau : origine précisée le jour de consommation

● **Salade Cow-boy :** salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette

● **Salade « Bergère »**: salade verte, dès de fromage, croûtons, vinaigrette

****

****

****