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

**Décembre 2016**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 28 novembre | 29 novembre | 30 novembre | 1er décembre | 2 décembre |
| Salade de haricots verts - tomatesCuisse de pintade aux olives, pommes sautées Fromage, pomme **BIO** | Carottes râpéesCabillaud sauce au beurre blancPurée de potironYaourt vanille **BIO** | Salade de mâche aux noixPaupiettes de veau à l’Italienne, blé (Ebly) Fromage Fruits au sirop | Salade de chou-fleur  **BIO**Jambon braisé 🞺Lentilles à la moutardeFromage Fruit | Feuilleté Hot dogDaube de bœufHaricots beurrésFromage Banane  **BIO** |
| 5 décembre | 6 décembre | 7 décembre | 8 décembre | 9 décembre |
| PizzaBrochettes de dinde au jusPetits pois  **BIO**Yaourt nature + sucre | Salade d’endives et betteraves Poisson panéPâtesFromage  **BIO**, compote | MacédoinePoulet aux champignonsRizFromage Fruit | Salade verte Croque-monsieur 🞺Carottes sautées Fromage blancCrème de marron | Salade de pâtesBlanquette de veau \*Printanière de légumesFromage Fruit |
| 12 décembre | 13 décembre | 14 décembre | Repas de Noël 15 déc. | 16 décembre |
| Crêpe au fromageThon sauce provençalePuréeFromage Fruit **BIO** | Salade ’’Cow-boy’’ ● Sauté d’agneauBeignets de chou-fleurYaourt aux fruits | Velouté de potironWings sauce BarbecueFlan de courgettesFromage  **BIO**Pâtisserie | Charcuterie 🞺Tomates cerisesFondant de poulet sauce forestièrePommes duchesseFougasse d’Aigues-MortesChocolat, mandarine | Salade ’’Bergère’’ ●Omelette aux pommes de terreEpinards à la crèmeFlan 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**

\*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

****

****

****