

# Le menu des restaurants scolaires

Février 2016

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

1 février

2 février

3 février

4 février

5 février

Friand au fromage Veau "Marengo" Carottes vapeur <b>BIO</b> Crème vanille	Carottes râpées Cabillaud aux petits légumes, tagliatelles Fromage Crêpe au sucre	Œufs durs + ketchup Hachis Parmentier "maison" Fromage blanc + sucre Jus de pomme	Assiette du jardinier ● Brochettes de porc * au jus Gratin de courgettes Yoco + biscuits <b>BIO</b>	Salade de riz ● Escalope Viennoise Petits pois au jus <b>BIO</b> Fromage Fruit
--	--	---	--	--

8 février

9 février

10 février

Nouvel An Chinois 11

12 février

Haricots verts + tomates Spaghettis à la Bolognaise + râpé Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade "Texane" ● Wings Mais au beurre Glace	Melon d'Hiver Rosbeef + moutarde Poêlée "Rustique" Yaourt aux fruits mixés	Nems au bœuf + salade verte Sauté de porc * au caramel Riz cantonais Fromage, ananas frais	Pois chiches vinaigrette Poisson pané Ratatouille Fromage Fruit <b>BIO</b>
---	---	---	--	--

15 février

16 février

17 février

18 février

19 février

Mousse de canard Cuisse de poulet rôti Rösti de légumes Fromage Fruit <b>BIO</b>	Salade "Cow-boy" ● Couscous (sauté d'agneau, poulet, merguez) Crème chocolat	Salade de mâche Saumon sauce citron Printanière Fromage Pêches au sirop	Betteraves vinaigrette Saucisse * Lentilles à la moutarde Fromage Ile flottante	Tomates cerises Cheeseburger Frites Fromage Yaourt à boire
--	--	---	---	--

Vacances scolaires

22 février

23 février

24 février

25 février

26 février

Pizza Poisson pané "maison" + citron, flan de potiron Fromage Pomme au four "maison"	Céleri rémoulade Rôti de porc * au cidre (Pomme de terre vapeur + pomme fruit) Flan caramel	- Gardianne Riz Fromage <b>BIO</b> Fruit	Taboulé Œufs durs béchamel Epinards Fromage Banane <b>BIO</b>	Radis-beurre Civet de manchons de canard Polenta Compote
--	---	--	---	--

● **Salade Cow-boy** : salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette ● **Salade « Texane »** : salade verte, cubes d'emmental + sauce cocktail ● **Salade de riz** : riz, tomates, maïs, olives vertes, vinaigrette ● **Assiette du jardinier** : carottes snacks, tomates cerises, radis, sauce salade

**BIO** : Agriculture biologique



\* Préparation contenant du porc



## 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

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)