

Le menu des restaurants scolaires

Février 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 janvier	31 janvier	1 ^{er} février	Nouvel An Chinois 2	3 février
Friand au fromage Veau "Marengo" Carottes vapeur BIO Mousse chocolat	- Cheeseburger Pommes sautées Fromage Fruit	Œufs durs + ketchup Hachis Parmentier "maison" Fromage Salade de fruits	Nems au poulet + salade verte Sauté de porc * au caramel Riz cantonais Fromage, ananas frais	Pois chiches et tomates vinaigrette Poisson pané Haricots verts au beurre Vache qui rit Crêpe au sucre 
Vacances scolaires				
6 février	7 février	8 février	9 février	10 février
Melon d'hiver Cabillaud aux petits légumes, tagliatelles Fromage Compote	Salade Iceberg Rôti de porc * au cidre Pomme de terre vapeur + Pomme fruit Yaourt aux fruits mixés	Carottes râpées Rosbeef + moutarde Beignets de légumes Fromage blanc aux fruits	Taboulé Œufs durs béchamel Epinards Fromage Banane BIO	Radis-beurre Civet de manchons de canard, polenta Fromage BIO Tarte aux pommes
13 février	14 février	15 février	16 février	17 février
Haricots verts + tomates Spaghettis à la Bolognaise + râpé Fromage BIO Fruit	Salade "Texane" ● Wings Mais au beurre - Glace	- Gardianne Riz Fromage Fruit	Assiette du jardinier ● Brochette de porc * au jus Gratin de courgettes Yaourt nature + sucre Biscuits BIO	Pizza Poisson pané aux 3 céréales + citron, Flan de Potiron, fromage Pomme au four "maison"
20 février	21 février	22 février	23 février	24 février
Mousse de canard Cuisse de poulet rôti Rôsti de légumes Fromage Fruit BIO	Betteraves vinaigrette Couscous (sauté d'agneau, poulet, merguez) Crème chocolat	Bouillon de pâtes Escalope Viennoise Petit pois au jus Jus de pomme Fromage blanc + sucre	Salade "Cow-boy" ● Saucisse * Lentilles à la moutarde - Flan BIO nappé caramel	Salade de riz ● Pavé de saumon sauce citron, ratatouille Tartare ail et fines herbes Pomme BIO 



Les écoliers
font le menu ! 

Vendredi 3 février
Menu élaboré par la classe
de CE2 de M. Morra

Vendredi 24 février
Menu élaboré par la classe
de CM2 de Mme Garnier

En coopération avec la
diététicienne de la cuisine
centrale dans le cadre des
actions de sensibilisation au
gaspillage alimentaire.



Nos restaurants scolaires
sont engagés contre
le gaspillage alimentaire

● **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

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 ou par téléphone au 04 66 53 29 43

