

Le menu des restaurants scolaires

Février 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
5 - Couscous (sauté d'agneau-merguez) Yaourt nature + sucre Fruit BIO	6 Salade Texane ● Cuisse de poulet rôti Haricots beurrés Poires au sirop + biscuit	7 Œufs durs + ketchup Cheeseburger Frites Fromage Fruit	8 Carottes râpées Jambon braisé à la moutarde * Lentilles Flan BIO nappé de caramel	9 Pizza Poisson pané Petits pois Fromage blanc + sucre Salade de fruits
12	13	14	15	Nouvel An Chinois 16
Friand au fromage Veau "Marengo" Carottes vapeur Jus de pomme Fromage frais aux fruits	Salade Cow-boy Wings Pâtes au beurre + râpé Mousse chocolat	Pomelos Pavé de colin à l'Italienne Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fromage, gaufre au sucre	Salade de blé ● Sauté de porc * à la Provençale Poêlée ratatouille Fromage BIO , fruit	Salade Chinoise ● Nems au poulet Riz Cantonais Fromage Tarte à la noix de coco
Vacances scolaires				
19	20	21	22	23
Haricots verts + tomates Spaghettis à la Bolognaise + râpé Viennois vanille	Salade Coleslaw Brochettes de porc * au jus Maïs au beurre Glacé	- Gardianne Riz Fromage Fruit	Pois chiches vinaigrette Cordon bleu Gratin de courgettes Yaourt aux fruits mixés	Velouté de potiron Pavé de saumon sauce citron Fromage Pomme au four "maison"
26	27	28	1	2
Melon d'Hiver Cabillaud aux petits légumes, tagliatelles Fromage Compote	Radis-beurre Rôti de porc * au cidre Pommes de terre sautées + pommes fruit Flan chocolat	Quiche Lorraine * Rosbeef sauce champignons Beignets de courgettes Fromage, ananas	Taboulé Œufs durs à la béchamel Epinards Fromage Banane BIO	Salade Iceberg Civet de manchons de canard, polenta Fromage BIO Tropézienne



Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, MH. 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

- **Salade Chinoise** : salade Iceberg, carottes râpées, soja, vinaigrette, cacahuètes concassées
- **Salade « Texane »** : salade verte, cubes d'emmental + sauce cocktail
- **Salade de Blé** : blé, tomates, maïs, olives vertes, vinaigrette

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