

# Le menu des restaurants scolaires

Janvier 2016

Lundi

4 janvier

Mardi

5 janvier

Mercredi

6 janvier

Jeudi

7 janvier

Vendredi

8 janvier

Mousse de canard Raviolis gratinés  Yaourt nature + sucre Pomme	Chou-fleur + pommes de terre vinaigrette Poisson pané + citron Poêlée de légumes Fromage, banane <b>BIO</b>	Pamplemousse Cuisse de poule sauce suprême, blé Fromage Fruits au sirop	Salade verte Choucroute * (Charcuterie- chou- pommes de terre) Fromage frais aux fruits	Navarin d'agneau Printanière Fromage Jus d'orange + Galette
---	---	---	---	--

11 janvier

12 janvier

13 janvier

14 janvier

15 janvier

Radis-beurre Pépites de poisson pané Petits pois au jus Fromage Crème chocolat <b>BIO</b>	Salade "cow-boy" ● Boules d'agneau à l'Italienne Semoule <b>BIO</b> Flan nappé caramel	Salade de pépinettes ● Blanquette de veau Carottes Fromage Fruit	Salade verte Rôti de porc à l'ananas * Pommes Dauphines  Yaourt aux fruits mixés	Feuilleté Hot-dog Omelette Poêlée ratatouille Fromage Fruit
---	--	--	--	---

18 janvier

19 janvier

20 janvier

21 janvier

22 janvier

Pizza Wings Haricots beurrés Fromage <b>BIO</b> Mousse au chocolat	Œufs durs "mimosa" Pâtes à la Bolognaise + râpé  Fruit	Tomates cerises Seiches à l'Américaine Riz  Pomme au four	Carottes râpées Colombo de Porc * Polenta  Fromage blanc + sucre	Salade verte + dès de fromage Pot-au-feu, légumes et pommes de terre Pâte à tartiner + biscuit
--	--	---	--	--

25 janvier

26 janvier

27 janvier

28 janvier

29 janvier

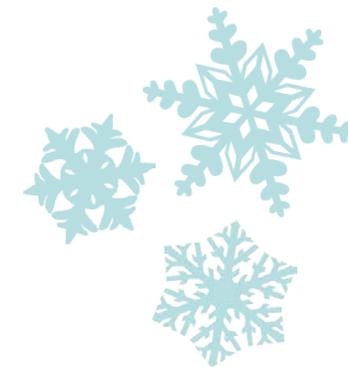
Taboulé Nuggets Haricots verts Fromage Fruit	Melon d'hiver Bœuf en daube Pâtes + râpé  Compote <b>BIO</b>	Betteraves vinaigrette Cuisse de pintade Gratin de chou-fleur Fromage Donuts	Salade Niçoise ● Saucisse * Haricots blancs à la tomate  Yaourt à boire	Crêpes au fromage Filet de poisson + sauce safranée, riz Fromage <b>BIO</b> Salade de fruits frais
--	--	--	---	--

- **Salade Cow-boy** : salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette
- **Salade de pépinettes** : pâtes "pépinettes", maïs, petits-pois, carottes, céleris raves, poivrons, haricots rouges, vinaigrette
- **Salade « Niçoise »** : salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, vinaigrette huile d'olive

**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...



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)

Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire