

# Le menu des restaurants scolaires

Janvier 2017

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

2 janvier

3 janvier

4 janvier

5 janvier

6 janvier

Pas d'école	Mousse de canard Raviolis gratinés  Yaourt + sucre Pomme	Pamplemousse Cuisse de poule sauce suprême, blé Fromage Crème chocolat <b>BIO</b>	Salade verte Jambon sauce Madère * Pommes Dauphines  Fromage frais aux fruits	Navarin d'agneau Printanière Fromage <b>BIO</b> Jus d'orange + Galette
-------------	--	---	---	---

9 janvier

10 janvier

11 janvier

12 janvier

13 janvier

Radis-beurre Pépites de poisson pané Petits pois <b>BIO</b> au jus Fromage	Salade "cow-boy" ● Boules d'agneau à l'Italienne Semoule <b>BIO</b> Flan nappé caramel	Blanquette de veau Carottes + pommes de terre Fromage, Fruit	Salade Iceberg Saucisse * Haricots blancs à la tomate  Yaourt aux fruits mixés	Feuilleté Hot-dog Omelette Poêlée ratatouille Fromage <b>BIO</b> Fruit
---	--	---	--	--

16 janvier

17 janvier

18 janvier

19 janvier

20 janvier

Pizza Wings Haricots beurrés  Yaourt à boire	Œufs durs "mimosa" Pâtes à la Bolognaise + râpé  Fruit <b>BIO</b>	Tomates cerises Seiches à l'Américaine Riz Fromage 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
--	---	--	--	--

23 janvier

24 janvier

25 janvier

26 janvier

27 janvier

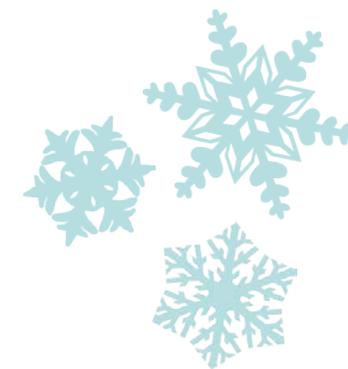
Nuggets Haricots verts Fromage Banane <b>BIO</b>	Salade Niçoise ● Bœuf à la Provençale Pâtes + râpé  Compote <b>BIO</b>	Betteraves vinaigrette Cuisse de pintade Gratin de courgettes Fromage Donuts	Melon d'hiver Choucroute * (charcuterie, chou, pommes de terre) Yaourt nature + sucre	Filet de poisson + sauce safranée, riz Fromage <b>BIO</b> Fruit
---	--	--	---	--

● Salade Cow-boy : salade verte, tomates, maïs, croûtons, 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