

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

6 juillet

7 juillet

8 juillet

9 juillet

10 juillet

Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette Poisson pané + citron Riz Fromage Fruit	Jambon à la Russe * Omelette Ratatouille Crème dessert vanille + Petit Beurre	Pizza Saucisse * Poêlée de légumes Fromage Fruit	Tomate "mozzarella" Emincé de volaille à l'Italienne Coquillettes Yaourt <b>BIO</b> + sucre	Salade verte à la Grecque ● Rosbeef + sauce Tartare Haricots verts au beurre Tarte aux pommes
---	---	--	---	---

13 juillet

14 juillet

15 juillet

16 juillet

17 juillet

Salade de pépinettes ● Rôti de porc * Carottes vapeur Fromage Fruit	<b>Férié</b>	Pastèque Brochettes de dinde au jus Ebly Fromage Compote <b>BIO</b>	Quiche * Moussaka "maison"  Fromage Fruit	Assiette de crudités Gigot d'agneau moutarde Rösti de légumes Fromage <b>BIO</b> + Baba chantilly
---	--------------	---	---	---

20 juillet

21 juillet

22 juillet

23 juillet

24 juillet

Melon Thon à la tomate Polenta  Liégeois chocolat	Concombres façon "Tzatziki" ● Spaghettis Bolognaise + râpé Barre glacée	Taboulé Nuggets Tian de légumes d'été ● Fromage <b>BIO</b> Banane	Salade verte Brochettes de porc sauce aigre-douce * Frites Yaourt à boire	Crêpe au fromage Rôti de veau au jus Petit pois <b>BIO</b> au jus Fromage Fruit
---	---	---	---	---

27 juillet

28 juillet

29 juillet

30 juillet

31 juillet

Salade "Campagnarde" ● Coquelet rôti Printanière de légumes au beurre, Fromage + Beignet chocolat	Carottes râpées Gardianne de taureau Riz  Yaourt aux fruits mixés	Oufs durs au thon Croque-monsieur * Salade verte Fromage Fruit <b>BIO</b>	Friand au fromage Poisson meunière + citron Flan de courgettes Fromage <b>BIO</b> + Fruit	Salade de tomates Couscous (Poulet-merguez)  Fromage blanc + sucre
---	---	---	---	--



### 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)

● **Salade verte à la Grecque** : salade verte, tomates, fromage, olives noires, sauce huile d'olive et citron ● **Salade de pépinettes** : pâtes, carottes râpées, petit-pois, tomates, sauce mayonnaise ● **Tian de légumes d'été** : courgettes, tomates, oignons au four ● **Salade "Campagnarde"** : Blé d'Ebly, tomates, maïs, dès de fromage, vinaigrette ● **Concombres façon "Tzatziki"** : concombres, yaourt, menthe fraîche

\* Préparation contenant du porc

**BIO** : Agriculture biologique



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire