

# Le menu des restaurants scolaires

Juin 2015

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

1 juin

2 juin

Journée Grecque 3 juin

4 juin

5 juin

Taboulé Cuisse de poulet Beignets de courgettes Fromage Fruits au sirop	Tomates – mais Filet de poisson sauce Normande Riz Fromage + fruit de saison	"Houmous" ● + croutons Moussaka "maison" Fromage Yaourt à la Grecque nature + sucre	Charcuterie * Omelette Haricots verts Fromage, salade de fruits frais + biscuit <b>BIO</b>	Salade verte Daube Pâtes Crousti-Crème dessert choco
---	--	---	--	--

8 juin

9 juin

10 juin

11 juin

12 juin

Pizza Boules au bœuf au curry Carottes vichy Fromage Viennois chocolat	Macédoine mayo. Civet de "Sot-l'y-laisse" de dinde Polenta Fromage + Compote <b>BIO</b>	Melon Poisson pané aux céréales "maison" Choux fleurs braisés <b>BIO</b> Fromage + Banane	Salade verte Saucisse * Purée Yaourt aux fruits mixés	Salade pâtes "perles" ● Rosbeef + moutarde Ratatouille Fromage Fruit de saison
--	---	---	--	--

15 juin

16 juin

17 juin

18 juin

19 juin

Betteraves Poisson pané + citron Petit pois <b>BIO</b> au beurre Fromage blanc + sucre Jus d'orange	Œufs durs au thon Spaghettis Bolognaise + râpé Pastèque	Tomates-mozzarella-basilic Gigot d'agneau Flageolets Mousse chocolat	Carottes râpées Sauté de porc * Printanière de légumes Fromage <b>BIO</b> Pâtisserie	Concombres à la crème Wings Pommes de terre sautées aux oignons Flan caramel
---	--	---	--	--

22 juin

23 juin

24 juin

25 juin

26 juin

Lentilles vinaigrette Sauté de veau Pommes vapeur Yaourt nature + sucre	Crêpe au fromage Cordon bleu Courgettes sautées à l'huile d'olive et thym Fromage, fruit de saison <b>BIO</b>	Asperges vinaigrette Brochette de poulet au soja Pâtes Fromage + Fruit de saison	Salade de riz "Italienne" ● Rôti de porc * Gratin de choux fleurs Fromage Fraises + chantilly	Salade "Cow-boy" Cubes de poisson sauce tomate Ebly Fromage, flan vanille
--	---	---	---	---

29 juin

30 juin

1<sup>er</sup> juillet

2 juillet

3 juillet

Radis-beurre Sauté de pintade aux champignons Coquillettes Carré abricot	Couscous (agneau-merguez) Fromage <b>BIO</b> Fromage frais aux fruits	Salade Iceberg Seiches à la tomate Riz Crème dessert vanille	Friand au fromage Brochettes de porc * Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Tomates cerise Cheeseburger Chips Glace
--	--	---	--	--

● **Houmous** : spécialité à base de purée de pois-chiches, huile d'olive, ail ● **Salade de riz "Italienne"** : riz, tomates cubes, courgettes, olives noires, mayo ● **Salade de pâte "perles"** : pâtes perles, maïs, tomates, olives vertes, vinaigrette

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)



## 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...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

**BIO** : Agriculture biologique



\* Préparation contenant du porc