

Le menu des restaurants scolaires

Juin 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 mai	31 mai	1 ^{er} juin	2 juin	3 juin
Salade blé « côté Sud » ● Nuggets de poulet Carottes au beurre Fromage Pêches au sirop	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce Normande Riz de Camargue Fromage, fruit de saison	''Houmous'' ● + croûtons Moussaka ''maison'' Yaourt nature + sucre	Crêpe au fromage Rôti de porc Maïs au beurre Fromage Fraises + chantilly	Salade verte Daube Pâtes + râpé Crème dessert choco
6 juin	7 juin	8 juin	9 juin	10 juin
Pizza Boules au bœuf au curry Beignets de courgettes Fromage Viennois vanille	Tomates-mais Civet de ''Sot-l'y-laisse'' de dinde Polenta Fromage, compote	Melon Poisson pané aux céréales ''maison'' Choux fleurs BIO en gratin Fromage, banane	Salade verte Saucisse * Purée Yaourt aux fruits mixés BIO	Taboulé Rosbeef + moutarde Ratatouille Fromage Fruit de saison
10 juin	14 juin	15 juin	16 juin	17 juin
Betteraves Poisson pané + citron Petit pois BIO au beurre Fromage blanc + sucre Jus de pommes + biscuits	Œufs durs au thon Spaghettis Bolognaise + râpé Fromage Pastèque	Tomates-mozzarella-basilic Rôti de veau aux champignons Blé d'Ebly Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de porc * Printanière de légumes Fromage BIO Tarte aux pommes	Salade ''Cow-boy'' Wings Pommes de terre sautées aux oignons Fromage, mousse chocolat
20 juin	21 juin	22 juin	23 juin	24 juin
Couscous (agneau-boulettes-merguez) Fromage Yaourt nature + sucre	Salade « Sombrero » Sauté de pintade aux champignons Carottes sautées Fromage, carré abricot	Asperges vinaigrette Brochette de volaille Frites Fromage Fruit de saison	Charcuterie * Œufs durs Epinards à la crème Fromage Salade de fruits, Madeleine	Concombres à la crème Cubes de poisson sauce tomate Coquillettes Fromage, flan vanille
27 juin	28 juin	29 juin	30 juin	1 ^{er} juillet
Lentilles vinaigrette Cordon bleu Haricots verts au beurre Fromage, flan caramel	Radis beurre Sauté de veau Pommes vapeur Fromage frais aux fruits	Salade verte Encornets farcis sauce Portugaise, riz Basmati Crème dessert vanille	Friand au fromage Brochettes de porc * Poêlée de légumes Fromage BIO et fruit BIO	Tomates cerise Sandwich poulet-fromage Chips Glace



Ma cantine a du goût !

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

- **Houmous** : spécialité à base de purée de pois-chiches, huile d'olive, ail
- **Salade blé « côté Sud »** : blé, tomates cubes, concombre dés, vinaigrette huile d'olive
- **Salade « sombrero »** : pommes de terre, mais, p. pois, carottes, poivrons, h. rouges, mayonnaise

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

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc