

Le menu des restaurants scolaires

Juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29 mai	30 mai	31 mai	1 juin	2 juin
Beaufilet de colin pané aux cornflakes Purée Fromage Fruit de saison	Salade verte Bœuf à l'Italienne Pâte BIO + râpé Yaourt aux fruits mixés BIO	Melon Brochette de volaille Tian de légumes Fromage Beignet aux pommes	Crêpe au fromage Rôti de porc * Carottes BIO au beurre Fromage Fraises chantilly	- Sauté de pintade aux olives Pommes noisettes Jus de pomme + biscuit Fromage blanc + sucre
5 juin	6 juin	7 juin	8 juin	9 juin
FERIE	Pâté coupelle Lasagnes Fromage Compote BIO	Pizza Poisson pané + citron Chou-fleur BIO en gratin Banane BIO	Salade verte Saucisse * Haricots blancs façon cassoulet Yaourt aux fruits	Taboulé + tomates Rosbeef + moutarde Ratatouille Crème dessert vanille
12 juin	13 juin	14 juin	15 juin	16 juin
Radis-beurre Filet de poisson sauce Normande Printanière de légumes Flan caramel BIO	Œufs durs au thon Spaghettis Bolognaise + râpé Fromage Pastèque	Tomates-mozzarella-basilic Moussaka "maison" Fromage Tarte aux pommes	Carottes râpées Sauté de porc * Gnocchis Fromage BIO Pêches au sirop	Salade "Cow-boy" Wings Maïs au beurre Fromage Mousse chocolat
19 juin	20 juin	21 juin	22 juin	23 juin
Couscous (agneau-merguez) Fromage BIO Yaourt brassé nat. + sucre	Salade « Sicilienne » ● Nuggets de poulet Carottes bâtonnets sautées Glace	Assiette du jardinier Seiche à la Portugaise Riz Fromage Fruit de saison	Charcuterie * Œufs durs Epinards à la crème Fromage BIO Salade de fruits frais	Concombres vinaigrette Sauté de veau * Polenta Flan chocolat
26 juin	27 juin	28 juin	29 juin	30 juin
Lentilles vinaigrette Cordon bleu Haricots verts au beurre Fromage, fruit de saison	Macédoine mayo. Cubes de poisson aux petits légumes, pâtes Yaourt BIO vanille	Tomates cerise Rôti de veau aux champignons, frites Fromage frais aux fruits	Friand au fromage Brochettes de porc * Petits pois BIO Fromage, fruit de saison	Salade verte + dès de from. Boules au bœuf au curry Beignets de courgettes Compote + petit beurre



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

● **Salade « Sicilienne »** : farfalles, tomates, fèves, mozzarella, olives, vinaigrette Balsamique

* **Sauté de veau** : origine précisée le jour de consommation

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 ou au 04 66 53 29 43

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc