

Le menu des restaurants scolaires

Mai 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 mai	3 mai	4 mai	5 mai	6 mai
Pastèque Escalope Viennoise Haricots verts au beurre Crème vanille BIO et biscuit moelleux cœur caramel	Macédoine de légumes Rosbif sauce ketchup Purée de pomme de terre Fromage Fruit	Salade de pâtes "Napolitaine" ● Omelette Courgettes en gratin Fromage BIO , fruit	Férialé	Pas d'école
9 mai	10 mai	11 mai	12 mai	13 mai
Radis - beurre Fricadelle sauce ketchup Pommes Dauphines Fromage blanc + sucre	Salade verte Tajine d'agneau Semoule BIO Viennois chocolat	Tomate farcie au riz ● Cuisse de poulet rôti Rösti de légumes Fromage Fruit	Lentilles vinaigrette Cervelas Obernois * Carottes sautées BIO Fromage Glace	Pizza Poisson pané Haricots beurrés Fromage Salade de fruits frais
16 mai	17 mai	18 mai	19 mai	20 mai
Férialé	Pâté coupelle Lasagnes Fromage Fruit	Concombre - mais Filet de poulet aux champignons Choux fleurs sautés BIO Fromage blanc aux fruits	Betteraves rouges Rôti de porc * Poêlée de ratatouille Fromage Baba fraises-chantilly	Œufs durs sauce ketchup Pépites de colin doré Purée aux 3 légumes Fromage BIO Banane BIO
23 mai	24 mai	25 mai	26 mai	27 mai
Feuilleté au fromage Wings Petits pois au beurre Fromage Compote BIO	- Bœuf "Stroganoff" Riz BIO Fromage Fruit	Crudités variées Poisson sauce au citron Polenta Flan caramel	Salade "Niçoise" Pâtes à la Carbonara * et fromage râpé Fromage Compote gourmande	Tomates vinaigrette Cordon bleu Poêlée de légumes Yaourt aux fruits mixés



Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M-H. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés
Viande, poisson ou œufs, fruits et légumes de saison, 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...

- **Salade Napolitaine** : pâtes farfalles, tomates, concombre, mozzarella, olives noires, vinaigrette « Balsamique »
- **Tomate farcie au riz** : tomate, riz, thon, olives noires, mayonnaise
- **Salade « Niçoise »** : Salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, vinaigrette huile d'olive

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

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



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

