

Le menu des restaurants scolaires

Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 avril Paupiette de veau à la moutarde Carottes vapeur BIO Fromage Banane BIO	1 mai Férial	2 mai Concombre Filet de poisson sauce citron Quinoa au beurre Yaourt aux fruits mixés	3 mai Tomates mozzarella Saucisse* (pour les mater.) Merguez (pour les primaires), gnocchis Crème chocolat BIO + biscuit	4 mai Crêpe au fromage Escalope Viennoise Haricots beurrés Fromage Fruit
7 mai Macédoine + mayo. Pâtes à la Bolognaise + râpé Fruit	8 mai Férial	9 mai Salade "Carnaval" ● Cuisse de poulet rôti Chou-fleur sauté BIO Fromage Fruits au sirop	10 mai Férial	11 mai Betteraves rouges Poisson pané + citron Purée Yaourt + sucre
15 mai Pizza Nuggets + ketchup Haricots verts au beurre Fromage BIO Fruit	16 mai Salade verte + dès de fromage, veau Marengo Semoule BIO Mousse chocolat	17 mai Melon Emincé de bœuf à la Mexicaine Epi de maïs Fromage, glace	18 mai Tomate, riz et thon ● Rôti de porc * au jus Rösti de légumes Fromage blanc aux fruits	19 mai Carottes râpées Poisson à la Bordelaise Gratin de courgettes Fromage BIO Millefeuille
22 mai Férial	23 mai Pâté coupelle Lasagnes Fromage Compote BIO	24 mai Salade Cow-boy Cordon bleu Petits pois au beurre Fromage blanc + sucre	25 mai Lentilles vinaigrette Quiche Lorraine * Salade verte Yaourt à boire	26 mai "Menu Terre de Camargue" Gardianne AOP Riz de Camargue Fromage Fraises



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...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

- **Tomate riz et thon** : tomate, riz, thon, olives noires, mayonnaise
- **Salade « Carnaval »** : pépinettes, maïs, carottes, petits pois, vinaigrette

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 ou par téléphone au 04 66 53 29 43