

Le menu des restaurants scolaires

Mars 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances 29 février	Vacances 1 mars	Vacances 2 mars	Vacances 3 mars	Vacances 4 mars
Feuilleté Hot-dog Filet de poisson à la fondue de poireaux Fromage Pomme BIO	Potage au potiron Wings Haricots beurrés Crème chocolat + biscuit	Salade "Coleslow" ● Poulet aux champignons Petit Epeautre BIO Fromage blanc + sucre	Haricots verts-thon Tartiflette * (pommes de terre, oignons, dés de jambon, lardons) Fruit	Salade de pommes de terre Rosbeef, petits pois Fromage Flan vanille
7 mars	8 mars	9 mars	10 mars	11 mars
Macédoine + mayonnaise Emincé de volaille au bleu Rösti de légumes Fromage BIO Fruit	Salade verte + dés de fromage Estouffade de bœuf Pâtes Mousse chocolat	Tomates-mozzarella Paupiette de veau à l'Italienne, polenta Glace (tranche Napolitaine)	Betteraves BIO Potée * (saucisse, légumes, pommes de terre) Yaourt nature + sucre Banane BIO	Pizza Pépité de poisson pané Purée de carottes Fromage Salade de fruits
14 mars	15 mars	16 mars	17 mars	18 mars
Lentilles vinaigrette Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Fromage, poire au sirop sauce chocolat	Friand au fromage Paleron de bœuf sauce aux poivrons Coquillettes BIO + râpé Fruit	Pomelos Bacalau (cabillaud, pommes de terre, œufs durs), fromage Flan nappé caramel	Carottes râpées Noix de joue de porc au cidre * Blé (Ebly) Yaourt aux fruits BIO	Maïs en salade Cordons bleus Haricots verts Fromage Fruit
21 mars	22 mars	23 mars	24 mars	25 mars
Radis-beurre Blanquette de veau Carottes vapeur Fromage BIO Yaourt à boire	Salade verte Fricadelle sauce crème Purée Fromage Tarte Normande	Salade avocat, thon, surimi Chili con carne Riz Liégeois chocolat	Taboulé Rôti de porc * Poêlée de légumes Fromage Fruit	Salade de pâtes "perles" ● Œufs durs Choux fleurs en gratin Fromage Crème dessert vanille
28 mars	29 mars	30 mars	31 mars	1 avril
FERIE	Mousse de canard Lasagnes Fromage Compote BIO	Potage de légumes Tajine d'agneau aux abricots, semoule Fromage Fruit	Choucroute * (charcuterie, chou, pommes de terre) Fromage Ananas	Salade "Cow-boy" ● Brochette de dinde aux oignons doux Beignets aux courgettes Fromage frais aux fruits



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

● Salade « Cow-boy » : salade verte, tomates, maïs, croûtons ● Salade « Coleslow » : chou blanc râpé, carottes râpées, mayonnaise ● Salade de pâte « perles » : pâtes « perles », carottes râpées, petit-pois, tomates, surimi

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

