

# Le menu des restaurants scolaires

Novembre 2015

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

2 novembre

3 novembre

4 novembre

5 novembre

6 novembre

Feuilleté Hot-dog Wings de poulet Purée de potiron Fromage Fruit	Salade "Campagnarde" ● Fricadelle + ketchup Poêlée de légumes Fromage blanc +gourmandise	Salade mâche Tajine d'agneau Semoule <b>BIO</b> Fromage Fruits au sirop	Salade Iceberg Tartiflette * (pommes de terre-oignons- dés de jambon-lardons) Crème vanille <b>BIO</b>	Lentilles vinaigrette Poisson pané + citron Haricots beurrés Fromage Ananas frais
--	--	---	--	---

9 novembre

10 novembre

11 novembre

12 novembre

13 novembre

Pot-au-feu aux pommes de terre et légumes Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre Pomme	Feuilleté au fromage Omelette Gratin de courgettes Salade de fruits frais	Férié	Salade Piémontaise ●* Cuisse de poulet Choux fleurs en gratin Jus de fruit Petit suisse aux fruits	Mousse de canard Pâtes à la Bolognaise + râpé Fruit
--	--	-------	--	--

16 novembre

17 novembre

18 novembre

19 novembre

20 novembre

Carottes râpées Filet de poisson à la sauce Dieppoise Blé (Ebly) Crème au chocolat	Betteraves cubes <b>BIO</b> Nuggets Petits pois au beurre Fromage Banane <b>BIO</b>	Haricots verts-tomates Rosbeef + sauce Tartare Frites Flan vanille	Salade verte + dés de fromage Sauté de porc * Polenta Fromage / Pâtisserie	Macédoine/maïs + mayonnaise Brochette de dinde au Curry Carottes sautées Fromage <b>BIO</b> , fruit
--	---	---	--	--

23 novembre

24 novembre

25 novembre

26 novembre

27 novembre

Salade de "pépinettes" ● à la Mexicaine Poulet aux champignons Haricots verts Fromage, fruit	Radis-beurre Bœuf « Strogonoff » Coquillettes Fromage Compote <b>BIO</b>	Crudités variées Pavé de saumon au beurre Riz pilaf Yaourt aux fruits mixés	Salade Cow-boy ● Saucisse* Purée Fromage <b>BIO</b> Barre glacée	Pizza Cordon bleu Poêlée ratatouille Fromage Fruit
--	--	--	--	--

● Salade Cow-boy : salade verte, tomates, maïs, croûtons ● Salade Piémontaise : pommes de terre, tomates, jambon, œufs durs, cornichons, mayonnaise ● Salade "Campagnarde" : Ebly, maïs, fromage, tomates cerises, vinaigrette ● Salade de "pépinettes" : Pâtes "pépinettes", maïs, petit-pois, carottes, céleris rave, poivrons, haricots rouges, 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](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr)



## 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