

Le menu des restaurants scolaires

Septembre 2015

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

1 septembre

2 septembre

3 septembre

4 septembre

Pas d'école	Carottes râpées Raviolis gratinés Fromage Compote	Crêpe au fromage Cordon bleu Choux fleurs, sauce "Aurore" Pastèque	Betteraves cubes Sauté de porc à l'Ananas * Pommes noisettes Fromage Raisins	Taboulé Gratin de poisson Haricots verts Fromage blanc + sucre
-------------	----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

7 septembre

8 septembre

9 septembre

10 septembre

11 septembre

Salade de pommes de terre au thon Fricadelle + ketchup Poêlée ratatouille Fromage + banane BIO	Assiette du jardinier + sauce salade Poisson pané + citron Petit pois au jus Yaourt "YOCO"	Haricots verts - tomates vinaigrette Wings Purée Crème chocolat BIO	Salade verte Rôti de porc * Lentilles Fromage blanc aux fruits	Pizza Blanquette de veau Printanière de légumes Fromage Fruit
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

14 septembre

15 septembre

16 septembre

17 septembre

18 septembre

Feuilleté au fromage Bourride Pommes de terre - carottes Fruit	Gardianne AOP de Camargue Riz de Camargue (I.G.P.*) Pâtisserie (Eclair) Raisins BIO	Radis-beurre Boulettes d'agneau à la tomate Semoule BIO Fromage, glace	Salade cow-boy Saucisse * Poêlée Méridionale Fromage Ile flottante	Pois chiches vinaigrette Cuisse de poulet Beignets de courgettes Yaourt nature BIO + sucre
-----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

21 septembre

22 septembre

23 septembre

24 septembre

25 septembre

Macédoine Colombo de dinde Blé (Ebyl) Fromage Pomme BIO	Tomates cerises Rosbeef + moutarde Poêlée Villageoise Fromage Pâte à tartiner + biscuit	Œufs durs + ketchup Moules à la crème Riz Fromage Salade de fruits frais	Mousse de canard Croque-monsieur * Salade verte Fromage Flan nappé caramel	Salade de pâtes Escalope viennoise Haricots beurrés Fromage Jus de pomme
----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------



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...

● Assiette du jardinier : carottes râpées, courgettes râpées, maïs ● Colombo de dinde : sot-l'y-laisse de dinde + sauce exotique (oignons, fruits, lait de coco, curry)

BIO : Agriculture biologique 

* Préparation contenant du porc

I.G.P. : Indication Géographique Protégée

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

