

# Le menu des restaurants scolaires

Septembre 2016

Lundi

29 août

Mardi

30 août

Mercredi

31 août

Jeudi

1 septembre

Vendredi

2 septembre

-	-	-	Betteraves cubes Raviolis gratinés  Fromage Compote	Crêpe au fromage Nuggets de poulet Carottes au beurre  Fromage blanc + sucre
---	---	---	---	--



5 septembre

6 septembre

7 septembre

8 septembre

9 septembre

Carottes râpées Fricadelle + ketchup Pommes noisettes  Yaourt aux fruits	Taboulé Poisson pané + citron Petits pois au jus Fromage Fruit	Melon Estouffade de bœuf à l'Italienne Polenta Flan caramel	Salade Cow-boy ● Wings Poêlée Méridionale  Crème dessert vanille	Pois chiches vinaigrette Cuisse de poulet rôti Rösti de légumes Fromage <b>BIO</b> Fruit
--	--	---	--	--

12 septembre

13 septembre

14 septembre

15 septembre

16 septembre

Feuilleté au fromage Bourride Pommes de terre-carottes  Fruit	Gardianne * Riz * Pâtisserie (Eclair) Raisins <b>BIO</b>	Radis - beurre Paupiette de veau aux olives, semoule <b>BIO</b> Fromage Mousse au chocolat	Mousse de canard Croque-monsieur * Salade verte  Fromage blanc aux fruits	Tomates cerises Boulettes d'agneau à la tomate Beignets de courgettes Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre
---	---	--	---	--

19 septembre

20 septembre

21 septembre

22 septembre

23 septembre

Macédoine Colombo de dinde ● Blé (Ebyl) Fromage Pomme <b>BIO</b>	Assiette du jardinier ● Rosbeef sauce barbecue Poêlée Villageoise Fromage <b>BIO</b> Pâte à tartiner + biscuit	Œufs durs + ketchup Moules à la crème Riz <b>BIO</b> Fromage Salade de fruits frais	Salade verte + dès de fromage Saucisse *, Lentilles Yaourt vanille	Salade "Sombrero" ● Escalope Viennoise Haricots verts <b>BIO</b> Fromage Jus de pomme
--	--	---	--	---

● **Salade Cow-boy** : salade verte, tomates, maïs, croûtons ● **Salade « sombrero »** : pommes de terre, maïs, petits pois, carottes, poivrons, haricots rouges, vinaigrette ● **Colombo de dinde** : sot-l'y-laisse de dinde + sauce exotique (oignons, fruits, lait de coco, curry) ● **Assiette du jardinier** : carottes et courgettes râpées, maïs

\* **Gardianne AOP de Camargue**

\* **riz de Camargue (IGP)** : Indication Géographique Protégée

**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, M.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

