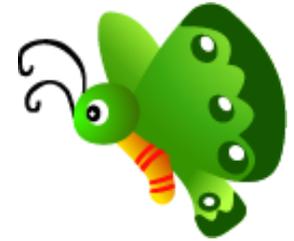


Le menu des restaurants scolaires

Mai 2015



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 mai	5 mai	6 mai	7 mai	8 mai
Pastèque Escalope viennoise Timbale de légumes Crème dessert vanille BIO Biscuit : Spéculoos	Macédoine + mayonnaise Rosbif + ketchup Purée Fromage Fruit	Salade « Napolitaine » ● Œufs durs Courgettes en gratin Fromage BIO Salade de fruits frais	Carottes râpées Porc à l'Italienne * Riz Flan chocolat	Férieré
11 mai	12 mai	13 mai	14 mai	15 mai
Pâté de canard Lasagnes Bolognaises Fromage Compote BIO	Tomates en salade Tajine d'agneau aux abricots Semoule BIO Fromage blanc aux fruits	Pizza Poisson pané + citron Haricots beurrés sautés Fromage Fruit	Férieré	Pas d'école
18 mai	19 mai	20 mai	21 mai	22 mai
Betteraves rouges Wings Petits pois au beurre Fromage Abricots au sirop	- Bœuf « Stroganoff » Coquillettes BIO Fromage Ananas	Crudités variées Poisson sauce citron Polenta Fromage Viennois chocolat	Feuilleté au fromage Rôti de porc * Carottes sautées BIO Fraises à la chantilly	Salade Cow boy Cordon bleu Poêlée ratatouille Yaourt aux fruits mixés
25 mai	26 mai	27 mai	28 mai	29 mai
Férieré	Radis-beurre Fricadelle + ketchup Pommes Dauphines Fromage blanc + sucre	Salade Niçoise ● Emincé de dinde aux champignons Délice de céréales Yaourt à boire	Lentilles vinaigrette Saucisse * Gratin de choux fleurs Fruit	Œufs durs + ketchup Pépité de colin doré Purée aux 3 légumes Fromage BIO Banane BIO

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...

● **Salade Napolitaine** : Farfalles, tomates, concombre, mozzarella, vinaigrette « Balsamique » ● **Salade « Niçoise »** : Salade verte, h. verts, tomates, œuf dur, anchois, vinaigrette huile d'olive

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



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire