

# Le menu des restaurants scolaires

Novembre 2017

Lundi

30 octobre

Feuilleté Hot-dog Civet de sot-l'y-laisse Haricots beurrés Fromage Fruit <b>BIO</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------

Mardi

31 octobre

Bouillon de pâtes Pot-au-feu Pommes de terre/légumes Jus d'orange Liégeois chocolat
-------------------------------------------------------------------------------------------------

Mercredi

1<sup>er</sup> novembre

<p style="text-align: center;"><b>FERIE</b></p>
-------------------------------------------------

Jeudi

2 novembre

Salade verte + tomates cerises Brochettes de porc * Rizotto Fromage blanc + sucre
--------------------------------------------------------------------------------------------

Vendredi

3 novembre

Pois chiches vinaigrette Poisson pané + citron Petits pois <b>BIO</b> Fromage Fruit
-------------------------------------------------------------------------------------------------



6 novembre

Radis-beurre Cuisse de poulet rôti Gratin de pâtes Compote <b>BIO</b>
--------------------------------------------------------------------------------

7 novembre

Salade verte Mexicaine ● Rosbeef sauce aux champignons Haricots verts au beurre Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8 novembre

Velouté de potiron Tajine d'agneau aux raisins secs Semoule Crème dessert vanille <b>BIO</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------

9 novembre

- Cervelas Obernois * Purée de carottes Fromage Salade de fruits
------------------------------------------------------------------------------

10 novembre

- Gratin de poisson Blé (Ebly) Fruit Petit suisse aux fruits
--------------------------------------------------------------------------

## Ma Cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, MH. 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

13 novembre

Betteraves <b>BIO</b> Pâte à la Bolognaise + râpé Activia vanille
-------------------------------------------------------------------------

14 novembre

- Nuggets Carottes sautées Fromage Banane <b>BIO</b>
------------------------------------------------------------------

15 novembre

Carottes râpées Emincé de volaille sauce fromage bleu, gnocchis Fromage Poire au chocolat
-------------------------------------------------------------------------------------------------------

16 novembre

Melon d'hiver Omelette Printanière de légumes Fromage <b>BIO</b> Pâtisserie
-----------------------------------------------------------------------------------------

17 novembre

Haricots verts + maïs Bœuf stroganoff Pommes noisettes Fromage Fruit
----------------------------------------------------------------------------------

20 novembre

Pizza Cubes de poisson pané + citron, poêlée ratatouille Jus de pomme Fromage frais aux fruits
---------------------------------------------------------------------------------------------------------

21 novembre

Mousse de canard Cheeseburger Frites Fruit
-----------------------------------------------------

22 novembre

Crudités variées Rôti de veau au jus Chou-fleur <b>BIO</b> en gratin Fromage Beignet au chocolat
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

23 novembre

Salade Cow-boy ● Rougail saucisse * Riz Flan caramel <b>BIO</b>
--------------------------------------------------------------------------

24 novembre

Wings Gratin de potiron/pommes de terre Fromage <b>BIO</b> Fruit
---------------------------------------------------------------------------

● Salade Cow-boy : salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette ● Salade verte Mexicaine : salade verte, maïs, chips tortillas, vinaigrette au guacamole

**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) ou au 04.66.53.29.43