

Le menu des restaurants scolaires

Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	6	7
Salade de tomates Raviolis gratinés Fromage BIO Compote	Pois chiches vinaigrette Nuggets de poulet Carottes au beurre Fromage Raisins BIO	Œufs durs + ketchup Rôti de veau aux champignons Gnocchis Fromage, fruit	Salade de riz ● Sauté de porc * Haricots verts Fromage blanc + sucre	Salade verte Filet de poisson sauce Nantua Chou-fleur sauté BIO Fromage, tarte Normande
10	11	12	13	14
Carottes râpées Poisson pané ludique + citron, purée Fromage Mousse au chocolat	Salade Cow-boy ● Wings Petits pois au jus Crème dessert vanille	Tomates cerise Paupiette de veau aux olives Printanière de légumes Yaourt brassé nature+sucre	Gardianne AOP de Camargue Riz de Camargue (I.G.P.) Pâtisserie Salade de fruits	Feuilleté Hot-dog Boulettes d'agneau à la tomate, rôsti de légumes Fromage Banane BIO
17	18	19	20	21
Melon Pavé de saumon sauce citron, polenta Fromage Fruits au sirop	Taboulé Cordon bleu Poêlée ratatouille Fromage Glace	Brandade et croûtons Emincé de bœuf à la Mexicaine, maïs Fromage Fruit	Radis-beurre Roti de porc * ketchup Beignets de courgettes Yaourt aux fruits mixés BIO	Mousse de canard Lasagnes gratinées Fromage Pomme BIO
24	25	26	27	28
- Colombo de dinde ● Semoule Fromage frais aux fruits Fruit	Assiette du jardinier ● Rosbeef au jus Purée de carottes Fromage BIO Beignet chocolat	Tomates au thon Moules à la crème Riz BIO Fromage Pomme cuite au caramel	Salade verte + dès de fromage Saucisse * Lentilles à la moutarde Flan caramel BIO	Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôti Haricots beurrés Yaourt nature BIO + sucre Jus d'orange



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...

● **Salade Cow-boy** : salade verte, tomates, maïs, croûtons ● **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 ● **Salade de riz** : riz, courgettes crues, tomates, olives, mayonnaise

* **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 ou au 04.66.53.29.43



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire