

Le menu des restaurants scolaires

Décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 Bouillon de pâtes Pot au feu Légumes et pommes de terre Fromage Fruit BIO	3 Menu Végétarien 3 Lentilles BIO + œuf poché Gratin de chou-fleur pommes de terre Crème chocolat Fruit	4 Velouté de carottes au curry Aiguillette de colin façon fish and chips Risotto aux champignons Flan caramel BIO	5 Pâté coupelle Raviolis Fromage Compote	6 Betteraves BIO Wings de poulet Petits pois Fromage BIO Salade de fruits
9	10	11	12	13 Menu Végétarien 13
Pizza Filet de cabillaud + sauce citron Tempura de légumes Velouté aux fruits mixés	Potage à la citrouille Rosbeef aux champignons Pâtes BIO + emmental râpé Fruit	Boulgour BIO à la Grecque ● Cuisse de pintade au four Printanière de légumes Fromage Fruit	Salade d'endive et fromage Choucroute * Fromage frais aux fruits	Salade Niçoise (œuf dur) Pois chiches sauce Basquaise Semoule Fromage BIO Crêpe au sucre
16 Menu Végétarien 16	17	18	19 Repas de Noël 19	20
- Bouchées au camembert Purée de potiron Yaourt nature BIO + sucre Fruit	Salade verte Blanquette de veau BIO Riz BIO Yaourt vanille	Taboulé Cordon bleu Carottes BIO au beurre Fromage Fruit BIO	Charcuterie*/tomates cerise - salade Emincé de poulet sauce aux marrons, churros de pommes de terre Buchette glacée fraise Mandarine + papillottes	Carottes râpées Gratin de poisson à la tomate Gnocchis Compote BIO

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

J ● **Boulgour à la Grecque** : boulgour, féta, concombre, poivron rouge, olives, vinaigrette huile d'olive

Origine des viandes : communiquée aux restaurants scolaires le jour de consommation sur le document « Liste des allergènes ».

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



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