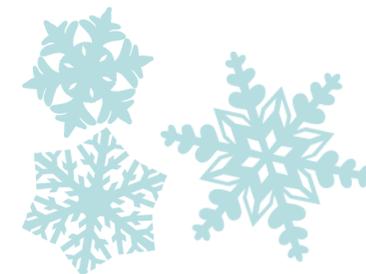


# Le menu des restaurants scolaires

Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4	<b>Menu Végétarien 5</b>	6	7	8
Pâté coupelle Raviolis + râpé  Fromage Compote	Potage Vendéen Tarte aux 3 fromages Salade verte Crème chocolat <b>BIO</b> + Petit beurre	- Poisson pané + citron Haricots verts <b>BIO</b> Fruit Yaourt vanille	Salade Iceberg + dès de fromage Rôti de porc au jus * Purée de carottes Galette frangipane	- Veau <b>BIO</b> en blanquette Riz <b>BIO</b> Fromage Fruit
11	<b>Menu Végétarien 12</b>	13	14	15
Macédoine Boules au thon à la tomate Gnocchis  Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	Melon d'hiver Tortillas aux pommes de terre Beignets de légumes Fromage blanc + sucre	Œufs durs Mimosa Poulet sauce au Curry Mélange 5 céréales Fromage Fruit	Salade Cow-boy ● Saucisse * Purée  Liégeois vanille	Soupe de pâtes Paleron sauce moutarde Haricots beurrés Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>
18	19	20	21	<b>Menu Végétarien 22</b>
Taboulé Filet de cabillaud en bourride Carottes <b>BIO</b> au beurre Fromage, fruit <b>BIO</b>	Radis-beurre Bœuf <b>BIO</b> à la Provençale Pâtes <b>BIO</b> + râpé Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre Jus de pomme <b>BIO</b>	Assiette du jardinier ● Hachis Parmentier "maison" Fromage, pomme cuite "maison" sur pain d'épices	Pâté en croûte * Wings Petits pois au jus Fromage Fruit <b>BIO</b>	Pois chiches et maïs vinaigrette Stick de mozzarella Ratatouille Yaourt à boire, banane <b>BIO</b>
25	26	27	<b>Menu végétarien 28</b>	29
- Brochette Yakitori Printanière Fromage Brownie au chocolat	- Rosbeef aux champignons Pommes noisettes Fromage Salade de fruits	Pamplemousse + sucre Rouille de seiches à la Sétoise Riz Basmati Fromage frais aux fruits	Carottes râpées Mini-quenelles en béchamel Boullgour <b>BIO</b> et lentilles <b>BIO</b> Flan nappé caramel <b>BIO</b>	Pizza Poulet rôti <b>BIO</b> Gratin de chou-fleur Fromage Fruit



## 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, vinaigrette
- **Potage Vendéen** : potiron, carottes, haricots blancs
- **Assiette du jardinier** : champignons, carottes râpées, maïs

**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

Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire