

Menu des restaurants scolaires – du 24 mai au 18 juin 2021

Lundi 24 mai	Mardi 25 mai	Mercredi 26 mai	Jeudi 27 mai	Vendredi 28 mai
FERIE	Tomates cerises Omelette Beignets de légumes Fromage Compote BIO	Salade verte & dés de fromage Cabillaud en aioli Pommes de terre - Carottes Jus de fruit BIO des Cévennes Fromage blanc & sucre	Taboulé Rôti de porc VF Haricots beurrés Fromage BIO Fraises + chantilly	Duo de batônnets : carottes – concombres sauce crudité Navarin d'agneau Semoule BIO Fromage frais aux fruits
31 mai	1 ^{er} juin	2 juin	3 juin	4 juin
Betteraves BIO vinaigrette Agnolottis aubergine, tomate sauce tomate & râpé Yaourt brassé nature & sucre Banane BIO	Salade Iceberg Cuisse de poulet BIO rôti Petits pois Fromage Glace	Rôti de veau aux champignons Coquillettes BIO Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Brochette de porc VF marinée Chou-fleur BIO en gratin Fromage BIO Tarte aux pommes	Radis-beurre Gratin de poisson Rösti de légumes Yaourt aux fruits mixés BIO
7 juin	8 juin	9 juin	10 juin	11 juin
Melon BIO Blanquette de veau BIO Riz BIO Crème dessert vanille BIO	Cubes de colin aux céréales Printanière Fromage BIO Fruit	Pois chiches, tomates en dés Wings de poulet Gratin de courgettes Fromage Liégeois chocolat	Pizza Saucisse VF Haricots verts BIO au beurre Fromage Fruit	Carottes râpées Quenelles BIO gratinées Pépinettes lentilles - tomates Flan caramel BIO
14 juin	15 juin	16 juin	17 juin	18 juin
Filet de cabillaud sauce Normande Purée de potiron Fromage BIO Fruit	Salade à la Grecque Nuggets de blé Riz de Camargue IGP Yaourt BIO nature & sucre	Tomates - mozzarella AOP Moussaka VF Fromage Pâtisserie	Filet mignon de porc VF à l'ananas Spaghettis Fromage BIO Fruit	Salade Cow-boy Daube de bœuf BIO VF Carottes BIO sautées Fromage Pêches au sirop

Salade à la Grecque : Salade verte, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive

Tous nos menus sont confectionnés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-Hélène Gozioso. Nos menus sont garantis SANS OGM. L'origine des viandes est communiquée aux restaurants scolaires sur la « 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 par téléphone au 04 66 53 29 43

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les mardis, pain à base de farine **BIO**

 : Menu végétarien

VF : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

 : Produit local

 : Produit régional

 : Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés
contre le gaspillage alimentaire