

# Menu des centres de loisirs – du 19 juill. au 13 août 2021

Lundi 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet
Radis-beurre  Escalope Viennoise Maïs - Fromage frais aux fruits	Melon  Omelette " maison"  Carottes bicolores sautées Fromage <b>BIO</b> Pâtisserie	Macédoine mayonnaise  Dos de colin crumble   au chorizo  Boulgour <b>BIO</b> Fromage, fruit 	Salade Napolitaine <b>IGP</b>   Rôti de porc <b>VF</b>  Haricots verts <b>BIO</b> - Yaourt vanille	- Veau Marengo <b>VF</b>  Pommes vapeur  Fromage Fruit 
26 juillet	27 juillet	28 juillet	29 juillet	30 juillet
Pois-chiches Nuggets de poulet  Poêlée ratatouille Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>  Fruit 	Carottes râpées  Boul'beef à la tomate  Gnocchis <b>BIO</b> - Fromage blanc & sucre	Taboulé  & tomates  Poulet <b>VF</b> au thym   Flan de courgettes  - Crème chocolat <b>BIO</b>	Charcuterie  Cubes de poisson   aux petits légumes Spaghetti Fromage, fruit <b>BIO</b> 	Salade verte  & dés de fromage Rosbeef <b>VF</b> Risotto aux champignons  - Compote <b>BIO</b>
2 août	3 août	4 août	5 août	6 août
Crêpe à l'emmental Cuisse de poulet rôti <b>BIO VF</b>  Petits pois au beurre - Viennois vanille	Houmous  & croûtons Brochettes de porc marinées  Courgettes sautées   Fromage Fruit 	Betteraves <b>BIO</b> Sauté de mouton <b>BIO</b>  à la Provençale <b>VF</b>  Polenta  Fromage  Fruit 	Salade de tomates  - mozzarella <b>IGP</b>  Saumonette en bourride   Pommes de terre  Yaourt <b>BIO</b> nature & sucre	Salade Cow-boy   Moussaka   (bœuf) <b>VF</b> - Flan caramel <b>BIO</b> & biscuit
9 août	10 août	11 août	12 août	13 août
Pastèque <b>BIO</b> Emincé de poulet <b>VF</b>  à l'Asiatique Rösti de légumes Fromage, mousse chocolat	Pizza au fromage  Légumes farcis <b>VF</b>   Riz Fromage  Fruit 	œufs durs & mayonnaise Tortellinis au bœuf sauce tomate et râpé - Fruit 	Salade verte à la Grecque   Couscous  (Agneau-poulet-merguez) - Glace	- Poisson pané & citron  Purée de carottes Fromage <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>

**Salade Napolitaine** : Farfalles, tomates, concombres, mozzarella, vinaigrette Balsamique

**Salade Cow-boy** : Salade verte, croûtons, maïs, tomates, vinaigrette

**Salade Grecque** : Salade verte, tomates, 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](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr) ou par téléphone au 04 66 53 29 43

**BIO** : Produit issu de l'agriculture biologique

 : 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