

# Menu des restaurants scolaires – du 6 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2021

| Lundi<br>6 septembre                                                                                                   | Mardi<br>7 septembre                                                                                                       | Mercredi<br>8 septembre                                                                                       | Jeudi<br>9 septembre                                                                                 | Vendredi<br>10 septembre                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lentilles vinaigrette<br>Stick de mozzarella<br>Poêlée ratatouille<br>Fromage<br>Yaourt à la vanille                   | -<br>Wings de poulet<br>Purée<br>Fromage <b>BIO</b><br>Fruit                                                               | Crêpes au fromage<br>Rosbeef & ketchup <b>VF</b><br>Gratin de courgettes<br>-<br>Fruit                        | Melon<br>Sauté de porc<br>Coquillettes <b>BIO</b><br>-<br>Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>         | Salade verte & dès de fromage<br>Gratin de poisson<br>Printanière de légumes<br>-<br>Pêches au sirop          |
| 13 septembre                                                                                                           | 14 septembre                                                                                                               | 15 septembre                                                                                                  | 16 septembre                                                                                         | 17 septembre                                                                                                  |
| -<br>Paupiette de veau aux olives<br>Petits pois au beurre<br>Fromage blanc & sucre<br>Banane <b>BIO</b>               | Radis-beurre<br>Omelette<br>Boulgour <b>BIO</b> et lentilles <b>BIO</b><br>Fromage <b>BIO</b><br>Crème chocolat <b>BIO</b> | Salade tricolore<br>Boule au thon à la sauce tomate<br>Gnocchis <b>BIO</b><br>Fromage<br>Glace                | Taboulé<br>Chipolatas <b>BIO VF</b><br>Gratin de blettes<br>Fromage<br>Fruit <b>BIO</b>              | Gardianne de taureau<br>Race Di Biou <b>VF</b><br>Riz de Camargue <b>IGP</b><br>Fromage<br>Fruit & pâtisserie |
| 20 septembre                                                                                                           | 21 septembre                                                                                                               | 22 septembre                                                                                                  | 23 septembre                                                                                         | 24 septembre                                                                                                  |
| -<br>Estouffade de boeuf<br>Polenta<br>Fromage<br>Fruit <b>BIO</b>                                                     | Salade verte & maïs<br>Filet de cabillaud<br>sauce Nantua<br>Rösti de légumes<br>Maestro à la vanille                      | Pois-chiches vinaigrette<br>Brochettes de dinde marinées<br>Crumble de potiron<br>Fromage<br>Salade de fruits | -<br>Pizza au fromage<br>Frites<br>Fromage <b>BIO</b><br>Ananas frais                                | -<br>Poulet <b>BIO</b> au citron<br>Haricots beurrés<br>Fromage<br>Brownie                                    |
| 27 septembre                                                                                                           | 28 septembre                                                                                                               | 29 septembre                                                                                                  | 30 septembre                                                                                         | 1 <sup>er</sup> octobre                                                                                       |
| Carottes râpées<br>Cuisse de poulet <b>BIO</b> rôti<br>Beignets de courgettes<br>-<br>Yaourt nature <b>BIO</b> & sucre | -<br>Blanquette de veau <b>BIO</b><br>Pommes vapeur<br>Fromage <b>BIO</b><br>Fruit                                         | Salade de riz<br>Poisson pané ludique & citron<br>Chou-fleur en rizotto<br>Fromage<br>Pomme cuite au four     | Salade cow-boy<br>Cervelas Obernois<br>Carottes <b>BIO</b> au beurre<br>-<br>Flan caramel <b>BIO</b> | Soupe de légumes<br>Cappelletis 5 fromages<br>sauce tomate & râpé<br>-<br>Fruit <b>BIO</b>                    |

**Salade tricolore :** Haricots verts, tomates cerise, cœur de palmier, vinaigrette

**Salade de riz :** riz, tomates, maïs, olives noires, vinaigrette balsamique

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  
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