

Menu des centres de loisirs – du 16 août au 1^{er} sept. et des restaurants scolaires du 2 au 3 sept. 2021

Lundi 16 août	Mardi 17 août	Mercredi 18 août	Jeudi 19 août	Vendredi 20 août
Feuilleté à l'emmental Cuisse de poulet rôti BIO Petits pois au beurre - Yaourt brassé nature & sucre	Concombres vinaigrette Pavé de saumon beurre-citron Mélange 5 céréales - Crème dessert vanille BIO	Salade de courgettes à la Grecque Macaronis BIO à la Bolognaise & râpé VF Tarte Normande aux pommes	- Brochette de porc marinée Purée de carottes Fromage BIO Fruit	Salade verte Gardianne de taureau "race di Biou" VF Riz de Camargue IGP Yaourt aux fruits mixés BIO
23 août	24 août	25 août	26 août	27 août
Pizza Rôti de porc VF Haricots verts BIO Fromage Fruit	Carottes râpées Cabillaud sauce safranée Pommes de terre - Flan caramel BIO	Salade Napolitaine Moussaka VF - Fromage Maestro chocolat	- Brochettes de poulet "Yakitori" Flan de légumes d'été Fromage BIO Eclair vanille	Assiette du jardinier (sauce crudités) Rosbeef sauce Tartare VF Pommes Dauphines Yaourt nature BIO & sucre
30 août	31 août	1 ^{er} septembre	2 septembre	3 septembre
Betteraves BIO Chipolatas BIO Gratin de chou-fleur BIO Fromage BIO Banane BIO	Salade Niçoise Pélaou de riz de Camargue IGP seiches et moules - Glaces	Macédoine - mayonnaise Rôti de veau à l'Italienne Gnocchis BIO & râpé - Fruit	Salade de tomates Raviolis gratinés VF - Fromage BIO Compote	Pois chiches Nuggets Carottes BIO au beurre Fromage blanc & sucre Raisin BIO

Salade Grecque : Courgettes crues, féta (AOP), olives noires, vinaigrette huile d'olive
Assiette du jardinier : Courgettes râpées, radis, maïs, sauce crudités
Salade Napolitaine : Pâtes, concombre, mozzarella, vinaigrette balsamique
Salade Niçoise : Salade verte, haricots verts, tomates, œuf dur, 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