

## Menu des centres de loisirs – du 16 août au 1<sup>er</sup> sept. et des restaurants scolaires du 2 au 3 sept. 2021

Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16 août		17 août	18 août	19 août	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	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 <sup>er</sup> septembre	2 septembre	3 septembre
Betteraves BIO Chipolatas BIO Gratin de chou-fleur BIO Fromage BIO Banane BIO		Salade Niçoise Pélaoü 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, contacteznous 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



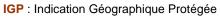


Pêche durable (MSC)



: Préparation à base de porc

**AOP** : Appellation d'Origine Contrôlée





: Produit local



: Produit régional



: Cuisiné par nos chefs



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire