

# Menu des restaurants scolaires - du 29 nov. au 17 déc. 2021

Consultable sur [www.terredecamargue.fr](http://www.terredecamargue.fr) ou page facebook @CCTerredecamargue

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1 <sup>er</sup> décembre	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
Bouillon de pâtes Paleron à la tomate <b>VF</b> Beignets de courgettes Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade verte & olives noires Nuggets de blé Risotto  Fromage blanc & sucre	Crêpe au fromage Brochettes Yakitori Carottes <b>BIO</b> au beurre  Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	Salade d'endives et cantal AOP Rôti de porc & moutarde <b>VF</b> Pommes sautées  Compote	- Poisson pané Haricots verts <b>BIO</b> au beurre Fromage <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>
6 décembre	7 décembre	8 décembre	9 décembre	10 décembre
Potage citrouille Filet de cabillaud sauce citron Gnocchis <b>BIO</b> , fromage Fruit <b>BIO</b> & surprise	Salade Cow-boy Daube de bœuf <b>BIO VF</b> Printanière  Yaourt vanille	Taboulé Escalope Viennoise Purée de carottes <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>	Mélange Coleslaw Jambon à l'ananas Petits pois  Maestro chocolat	Melon d'hiver Lentilles « Bolognaises » Pâtes <b>BIO</b> & râpé  Tarte aux pommes
13 décembre	14 décembre	15 décembre	16 décembre	17 décembre
Macédoine mayonnaise Gratin de poisson à la tomate Riz  Yaourt brassé nature & sucre	Salade Italienne Sauté de veau <b>BIO</b> aux olives <b>VF</b> Haricots beurrés  Fromage frais aux fruits	- Cuisse de poule à la crème <b>VF</b> Blé (Ebly)  Fromage Salade de fruits	Pâté en croûte & tomates cerises Rôti de chapon sauce aux marrons Pommes Dauphines Buchette glacée Papillotes & mandarine	Radis-beurre Omelette nature Semoule & haricots blancs à la tomate  Crème vanille <b>BIO</b>

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

**Salade Italienne** : Salade verte, tomates cerise, billes de mozzarella, vinaigrette huile

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