

Menu des restaurants scolaires – du 31 janvier au 25 février 2022

www.terredecamargue.ii				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31 janvier	Nouvel An Chinois 1 ^{er} février	2 février	3 février	4 février
- Cabillaud aux petits légumes Polenta Fromage BIO Fruit BIO	Salade Chinoise Brochettes Yakitori Riz Cantonais - Beignet aux pommes 8 février	Friand au fromage Rosbeef VF & ketchup Petits pois Fromage Fruit 9 février	Melon d'hiver Sauté de porc à la moutarde Coquillettes Crêpes & pâte à tartiner	Lentilles BIO vinaigrette Bouchées au camembert Poêlée ratatouille Fromage BIO Mousse chocolat BIO
Pizza CEuf dur, gratin de chou-fleur & pommes de terre Fromage blanc & dès de pommes & brisures de spéculoos	Taboulé Poisson pané & citron BIO Haricots verts BIO Fromage BIO Fruit	Potage de légumes Veau BIO Marengo Tempura de légumes Fromage Salade de fruits	10 février Salade Cow-boy Rôti de porc VF au cidre Pommes de terre sautées & pomme (fruit) Yaourt à boire BIO	Salade verte & dès de fromage Wings Courgettes BIO en gratin - Eclair à la vanille
- Couscous (sauté d'agneau-merguez) Fromage Fruit BIO 21 février	Crudités variées Colombo de dinde VF Pâtes BIO au beurre Fromage Compote 22 février	Jambon beurre Moules BIO à la crème Frites Yaourt brassé nature & sucre Pêches au sirop 23 février	17 février Salade verte Chipolatas BIO Carottes bâton Fromage BIO Gaufre au sucre 24 février	Pois chiches vinaigrette Crêpe emmental Haricots verts BIO au beurre Madeleine BIO Crème chocolat BIO 25 février
Betterave BIO Lasagnes VF - Fromage Liégeois chocolat BIO	Œufs durs mayonnaise Cuisse de poulet BIO VF Purée de potiron Fromage BIO Fruit BIO	Endives Gardianne AOP Riz de Camargue IGP Fromage blanc nature & sucre	Carottes râpées Jambon braisé Maïs au beurre Flan nappé caramel BIO & biscuit	- Steak de thon à la tomate Mélange 5 céréales Fromage Fruit

Salade Chinoise: Chou Chinois, carottes râpées, fromage, cacahuète

Crudités variées: Radis, carottes, maïs

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



VF : Viande & Volaille Française

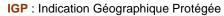


: Pêche durable (MSC)



: 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