

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

Lundi 31 janvier	Mardi Nouvel An Chinois 1 ^{er} février	Mercredi 2 février	Jeudi 3 février	Vendredi 4 février
- Cabillaud aux petits légumes Polenta Fromage BIO Fruit BIO	Salade Chinoise Brochettes Yakitori Riz Cantonais - Beignet aux pommes	Friand au fromage Rosbeef VF & ketchup Petits pois Fromage Fruit	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
7 février	8 février	9 février	10 février	11 février
Pizza Œuf 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	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
14 février	15 février	16 février	17 février	18 février
- Couscous (sauté d'agneau-merguez) Fromage Fruit BIO	Crudités variées Colombo de dinde VF Pâtes BIO au beurre Fromage Compote	Jambon beurre Moules BIO à la crème Frites Yaourt brassé nature & sucre Pêches au sirop	Salade verte Chipolatas BIO Carottes bâton Fromage BIO Gaufre au sucre	Pois chiches vinaigrette Crêpe emmental Haricots verts BIO au beurre Madeleine BIO Crème chocolat BIO
21 février	22 février	23 février	24 février	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

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

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