

# Menu des restaurants scolaires – du 28 février au 25 mars 2022

Lundi 28 février	Mardi 1 <sup>er</sup> mars	Mercredi 2 mars	Jeudi 3 mars	Vendredi 4 mars
Pizza Filet de limande sauce citron  Röstis de légumes Fromage <b>BIO</b> Pomme <b>BIO</b>	Pois chiches et tomates Cordon bleu Carottes sautées <b>BIO</b>  Fromage frais aux fruits	Assiette du jardinier Paleron de bœuf <b>VF</b> sauce tomate Coquillettes <b>BIO</b> Fromage Compote <b>BIO</b>	- Chipolatas <b>BIO</b> Gratin de chou-fleur & pommes de terre Fromage, kiwi <b>BIO</b>	Salade du Sud-ouest Cuisse de canette <b>VF</b> Mogettes de Vendée <b>IGP</b> Gâteau Basque 
7 mars	8 mars	9 mars	10 mars	11 mars 
Oeuf mimosa  Gratin de poisson aux champignons Carottes <b>BIO</b> au beurre Fromage <b>BIO</b> & Banane <b>BIO</b>	Mélange Coleslaw Rosbeef ketchup / moutarde <b>VF</b> Purée de pomme de terre Yaourt aux fruits <b>BIO</b>	Radis & beurre  Poulet sauté <b>VF</b> aux oignons  Gnocchis <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Petit pot de glace <b>BIO</b>	Salade Cow-boy  Rôti de porc <b>VF</b> au jus  Beignets de courgettes Yaourt nature <b>BIO</b> & sucre	Soupe de légumes  Bolognaise de lentilles <b>BIO</b>  Spaghettis & fromage râpé Fromage Ananas frais
14 mars	15 mars – Journée <b>BIO</b>	16 mars	17 mars 	18 mars
- Escalope viennoise Petits pois Fromage Pomme <b>BIO</b>	Carottes râpés <b>BIO</b> & vinaigrette Daube de bœuf <b>VF BIO</b>   à la provençale Riz <b>BIO</b> Flan nappé caramel <b>BIO</b>	Mousse de canard Paupiette de veau à la moutarde  Crumble de butternut   Fromage Poire 	Salade verte <b>BIO</b>  & olives noires Croziflette végétarienne  Fromage blanc aux fruits	Filet de cabillaud   sauce aux épices Purée céleris carottes Fromage <b>BIO</b> Orange
21 mars 	22 mars	23 mars	24 mars	25 mars
Melon d'hiver Omelette au fromage Gratin de courgettes <b>BIO</b> & pommes de terre  Tarte aux pommes <b>BIO</b>	- Poisson pané & citron <b>BIO</b>  Boulgour <b>BIO</b> Fromage  Kiwi 	Bouillon de pâtes Emincé de bœuf <b>VF</b> au sésame  Carottes bicolores sautées Fromage, pomme cuite au caramel sur pain d'épice	Salade verte <b>BIO</b>  Civet de porc <b>VF</b>    Semoule Viennois vanille	- Cuisse de poulet <b>BIO VF</b> Printanière de légumes Yaourt à boire Poire

**Assiette du jardinier** : Champignons, maïs, tomates cerise

**Salade du Sud-ouest** : Salade verte, croûtons, fromage, vinaigrette balsamique

**Croziflette** : Pâtes « crozet », fromage à raclette, oignons, crème fraîche

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