

Menu des centres de loisirs – du 1^{er} au 26 août 2022

Lundi 1 ^{er} août	Mardi 2 août	Mercredi 3 août	Jeudi 4 août	Vendredi 5 août
Pizza Blanquette de veau BIO VF Carottes bâtonnets vapeur Fromage Banane BIO	Macédoine mayonnaise Pavé de saumon beurre-citron, tagliatelles Fromage BIO Melon	Carottes râpées Boul'beef BIO à la tomate VF Gnocchis BIO Fromage blanc & sucre	Houmous & croûtons Saucisse VF Petits-pois au beurre Fromage Fruit	Salade Chinoise Brochette Yakitori Riz Cantonais Beignet aux pommes
8 août	9 août	10 août	11 août	12 août
- Tajine d'agneau Semoule Yaourt BIO nature & sucre Fruit	Salade verte & dès d'emmental Fajitas de poulet VF Maïs - Mousse au chocolat	Betteraves BIO Légumes farcis VF Blé Fromage Fruit	Salade "Perles du jardin" Rôti de porc VF Flan de courgettes Crème vanille BIO	Cubes de poisson pané & citron Purée BIO Fromage BIO Fruit
15 août	16 août	17 août	18 août	19 août
FERIE	Radis - beurre Omelette Rösti de légumes Fromage BIO Compote BIO	Taboulé sauce au yaourt Moussaka maison VF Fromage Pastèque BIO	Crêpe au fromage Poulet BIO au thym et oignons VF Purée de carottes Fromage BIO Fruit	Lentilles vinaigrette Rosbeef VF sauce tartare Haricots verts BIO Yaourt aux fruits mixés BIO
22 août	23 août	24 août	25 août	26 août
Œufs durs & mayonnaise Spaghetti Bolognaise VF & emmental râpé Fruit	Paleron de bœuf VF sauce moutarde Chou-fleur BIO sauté Fromage Tarte Normande	Salade verte à la Grecque Paëlla VF (Poulet-seiches-gambas) - Glace	Salade de tomates Cordon bleu Ratatouille - Flan nappé BIO & biscuit	Mélange Coleslaw Cabillaud au four Pommes de terre Yaourt brassé nature & sucre

Salade Chinoise : salade Iceberg, carottes râpées, dès d'emmental, cacahuètes, vinaigrette

Salade Perles du jardin : pâtes Perles, tomates, maïs, croûtons, maïs, olives vertes, vinaigrette Balsamique

Salade Grecque : salade verte, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

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

 : Menu végétarien

VF : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc

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 ou par téléphone au 04 66 53 29 43