

# Menu des restaurants scolaires – du 30 janvier au 24 février 2023

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

Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 1 <sup>er</sup> février	Jeudi 2 février	Vendredi 3 février
- Civet de noix de joue de bœuf Riz Cantonais Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>	Taboulé & tomates Nuggets de blé - emmental Haricots verts <b>BIO</b> Crème vanille <b>BIO</b> et petit beurre <b>BIO</b>	Crudités variées Merguez à la tomate Petit épeautre <b>BIO</b> au beurre Fromage Compote <b>BIO</b>	Salade verte & dés de fromage Rôti de porc <b>VF</b> au cidre Pommes de terre sautées Crêpe & pâte à tartiner	Pois chiches vinaigrette Poisson pané & citron Bâtonnets de carottes <b>BIO</b> glacées Fromage frais aux fruits <b>BIO</b>
6 février	7 février	8 février	9 février	10 février
Pizza Omelette Gratin de chou-fleur & pommes de terre Yaourt brassé <b>BIO</b> nature	Mousse de canard Petits filets de colin sauce Nantua Mélange 5 céréales Fromage <b>BIO</b> & fruit <b>BIO</b>	Potage de légumes Emincé de volaille <b>VF</b> au curry, pâtes <b>BIO</b> Fromage Salade de fruits	Melon d'hiver Saucisse <b>VF</b> Petits pois Fromage <b>BIO</b> Pêches au sirop	Salade Chinoise Veau <b>BIO</b> Marengo Polenta Flan nappé au caramel <b>BIO</b>
13 février	14 février	15 février	16 février	17 février
- Cabillaud sauce citron Rôsti de légumes Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>	Salade Cow-boy Wings Courgettes <b>BIO</b> en gratin - Beignet	Feuilleté au Comté Rosbeef & ketchup <b>VF</b> Haricots beurrés Fromage Fruit	Endives vinaigrette Sauté de porc <b>BIO</b> à la moutarde Coquillettes <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b>	Lentilles <b>BIO</b> vinaigrette Crousti fromage Poêlée ratatouille Banane <b>BIO</b> Mousse chocolat
20 février	21 février	22 février	23 février	24 février
Charcuterie Lasagnes <b>VF</b>  Fromage Fruit	Céleris rémoulade Gardianne <b>BIO VF</b> Riz de Camargue Fromage blanc <b>BIO</b> Dés de pommes & brisures de spéculoos	Betteraves <b>BIO</b> Cuisse de poulet <b>BIO VF IGP</b> Purée de potiron Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Jambon braisé Maïs au beurre Fromage Liégeois chocolat	Salade verte Moules <b>BIO</b> à crème Frites  Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>

**Crudités variées** : Radis, maïs, carottes

**Salade Cow-boy** : Salade verte, croûtons, tomates, vinaigrette

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

 : « Lait et fruits à l'école », aide de l'Union Européenne à destination des écoles

**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