

Menu des restaurants scolaires – du 27 au 31 mars 2023

Consultable sur www.terredecamargue.fr ou page facebook @CCTerredecamargue

Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Mercredi 29 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Pizza Pavé de saumon sauce citron   Haricots beurrés Fromage BIO Fruit BIO  	Assiette du jardinier  Rôti de veau aux champignons  Petit épeautre BIO  Fromage Abricots au sirop 	- Cuisse de poulet BIO rôtie VF  Frites Yaourt à boire BIO Banane BIO 	Salade de blé  Chipolatas BIO  Gratin de chou-fleur  Fromage  Crème chocolat BIO	Carottes râpées  Chili con carné  Riz Basmati  Fromage Compote BIO

Assiette du jardinier : Champignons, maïs, salade Iceberg

Salade de blé : Blé, maïs, tomates, vinaigrette

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

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