

Menu des restaurants scolaires – du 27 février au 24 mars 2023

Lundi 27 février	Mardi 28 février	Mercredi 1 ^{er} mars	Jeudi 2 mars	Vendredi 3 mars
- Couscous (sauté d'agneau-merguez) Fromage Fruit	Radis-beurre Poulet sauté à l'Asiatique VF Pommes de terre sautées Yaourt vanille BIO	Bouillon de pâtes Poisson pané & citron Flan de légumes du soleil Mousse chocolat BIO	Salade verte & maïs Macaronade VF Pâtes BIO Fromage blanc BIO	Crêpe au fromage Boules de bœuf BIO sauce moutarde, Haricots verts BIO sautés Fromage Fruit BIO
6 mars	7 mars	8 mars	9 mars	10 mars
Melon d'hiver Rosbeef avec ketchup VF Carottes BIO au beurre Yaourt aux fruits BIO & biscuit	Charcuterie Gratin de poisson à la Provençale, Gnocchis BIO Fromage BIO Banane BIO	- Colombo de dinde VF Patate douce au four Fromage Fruit	Salade Cow-boy Rôti de porc VF au jus Beignets de courgettes Viennois vanille	Soupe de légumes Quenelles sauce aurore gratinées, blé Fromage Ananas frais
13 mars	14 mars	15 mars	16 mars	17 mars
Betteraves BIO Escalope viennoise Petits pois Fromage Fruit	Carottes râpées BIO Daube de bœuf BIO Riz de Camargue Yaourt nature BIO	Mousse de canard Paupiette de veau au poivre vert Crumble de butternut Fromage Fruit	Salade verte BIO & olives noires Crozziflette végétarienne Flan nappé caramel BIO	Filet de cabillaud sauce aux épices Printanière Fromage BIO Fruit
20 mars	21 mars	22 mars	23 mars	24 mars
Mélange Coleslaw Omelette au fromage Gratin de courgettes BIO & pommes de terre Tarte aux pommes BIO	Cubes de colin pané aux céréales Coquillettes BIO Fromage Fruit	Salade de pois chiches à la Libanaise, émincé de bœuf VF au sésame, carottes bicolores sautées, fromage, Pomme cuite au caramel sur pain d'épice	Salade verte BIO & dès de cantal Civet de porc VF Rôsti de légumes Fromage blanc aux fruits BIO	- Wings de poulet VF Purée de potiron Fromage Fruit

Crozziflette : 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 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

VF : Viande & Volaille Française

 : Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire