

Menu des restaurants scolaires – du 3 au 28 avril 2023

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

Lundi 3 avril	Mardi 4 avril	Mercredi 5 avril	Jeudi 6 avril	Vendredi 7 avril
- Portion de colin gratinée Purée BIO Fromage Fruit	Salade Niçoise Rosbeef VF Chou-fleur en gratin Rouelles pommes	Salade de mâche & dés de fromage Wings de poulet VF Coquillettes BIO et émmental râpé Yaourt aux fruits BIO	Carottes râpées Jambon braisé VF aux champignons Haricots verts BIO Crème vanille BIO et biscuit BIO	Velouté de potiron Crousti fromage Riz printanier Fromage blanc BIO Fraises & sucre
10 avril	11 avril	12 avril	13 avril	14 avril
FERIE	Radis - beurre Omelette Rôsti de légumes Fromage BIO Cocktail de fruits BIO au sirop & surprise	- Poulet rôti BIO VF Petits pois au jus Fromage Fruit BIO	Pois chiches en vinaigrette Rôti de porc au jus VF Poêlée ratatouille Fromage Banane BIO	Salade verte BIO Gardianne BIO Pâtes BIO - Yaourt nature BIO
17 avril	18 avril	19 avril	20 avril	21 avril
Sauté de veau BIO à la Provençale Beignets de courgettes Fromage Fruit	Salade Cow-boy Petits filets de colin en blanquette Pommes vapeur Liégeois chocolat	Œufs durs mayonnaise Hachis Parmentier VF à la purée de potiron Fromage BIO Pomme cuite & amandes effilées	Feuilleté au fromage Filet mignon à la crème VF Haricots beurrés sautés Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Quenelles BIO à la tomate Pâtes et lentilles BIO Yaourt BIO brassé nature
24 avril	25 avril	26 avril	27 avril	28 avril
Pizza Gratin de poisson Carottes au beurre Banane BIO	Asperges vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Polenta Fromage frais BIO aux fruits	Betterave BIO , maïs, tomates Escalope de volaille Viennoise VF Gratin de courgettes BIO Flan nappé caramel BIO	Rougail saucisse Riz Basmati Fromage BIO Salade de fruits	Salade verte & croûtons Sauté de dinde IGP Printanière de légumes Fromage Glace

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

Riz Printanier : Riz, petits-pois, maïs, brunoise de légumes

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

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