

Menu des centres de loisirs du 10 juillet au 4 août 2023

Lundi 10 juillet	Mardi 11 juillet	Mercredi 12 juillet	Jeudi 13 juillet	Vendredi 14 juillet
Pavé de saumon beurre-citron Tagliatelles Fromage BIO Melon	Salade Cow-boy Cuisse de pintade VF Haricots beurrés BIO - Yaourt vanille BIO	Tarte aux 3 fromages Paleron de bœuf VF sauce tomate aux câpres Chou-fleur BIO sauté Fromage BIO Fruit	Carottes râpées Filet mignon à l'ananas VF Riz Fromage blanc BIO & sucre	FERIE
17 juillet	18 juillet	19 juillet	20 juillet	21 juillet
Radis-beurre Omelette Rösti de légumes Fromage BIO Compote BIO	Lentilles BIO vinaigrette Boulettes d'agneau à l'Orientale Semoule - Crème chocolat BIO	Pizza Rosbeef sauce Tartare VF Haricots verts BIO Fromage Fruit	Charcuterie Légumes farcis sans porc Blé Fromage Fruit	Taboulé et tomates cerise Wings de poulet Flan de courgettes Yaourt aux fruits mixés BIO
24 juillet	25 juillet	26 juillet	27 juillet	28 juillet
Melon Tajine de mouton BIO VF Gnocchis BIO Yaourt BIO nature & sucre	Salade de tomates Rôti de porc Petits-pois au beurre Viennois vanille	Spaghetti Bolognaise & râpé Fromage BIO Fruit	- Poisson pané & citron Courgettes sautées Fromage Tarte aux pommes	Œufs durs & mayonnaise Quenelles gratinées Poêlée ratatouille Yaourt à boire Banane BIO
31 juillet	1 ^{er} août	2 août	3 août	4 août
Pois chiches à la Libanaise Moussaka Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Poulet rôti Coquillettes & râpé Flan caramel BIO	Pastèque Rôti de veau Printanière de légumes Fromage Brownie & crème anglaise	Salade verte & dès de fromage Cordon bleu Maïs au beurre Fromage frais aux fruits BIO	- Cabillaud en aioli Pommes de terre Fromage BIO Fruit

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

Pois chiches à la Libanaise : pois chiches, brunoise de légumes, boulgour, raisins secs, 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 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

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