

Menu des centres de loisirs – du 7 août au 1^{er} septembre 2023

Lundi 7 août	Mardi 8 août	Mercredi 9 août	Jeudi 10 août	Vendredi 11 août
Macédoine Pavé de saumon beurre-citron Tagliatelles Fromage BIO Pastèque	Tarte aux 3 fromages Cuisse de pintade VF Haricots beurrés BIO Yaourt vanille BIO	Carottes râpées Paleron de bœuf VF sauce moutarde Chou-fleur BIO sauté Fromage BIO Beignet chocolat	Salade Cow-boy Cervelas Obernois Gratin de courgettes et pommes de terre Fromage blanc BIO & sucre	- Boulettes de bœuf à l'Italienne VF Gnocchis BIO Fromage Fruit
14 août	15 août	16 août	17 août	18 août
Pizza Rosbeef sauce Tartare VF Haricots verts BIO Fromage Fruit	FERIE	Taboulé et tomates cerises Wings de poulet Petits-pois BIO au beurre Yaourt aux fruits mixés BIO	Charcuterie Légumes farcis sans porc Blé Fromage Fruit	Assiette du jardinier Omelette maison Rösti de légumes Crème chocolat BIO
21 août	22 août	23 août	24 août	25 août
Melon Couscous VF (légumes et semoule) Yaourt BIO nature & sucre	Salade de tomates Rôti de porc & moutarde VF Flan de courgettes Viennois vanille	- Spaghetti Bolognaise & râpé VF Fromage BIO Fruit	- Poisson pané & citron Purée BIO Fromage Glace	Œufs durs & mayonnaise Quenelles gratinées Poêlée ratatouille Yaourt à boire BIO Banane BIO
28 août	29 août	30 août	31 août	1 ^{er} septembre
Pois chiches à la Libanaise Moussaka maison VF Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Poulet rôti BIO VF Coquillettes BIO & râpé Flan caramel BIO	Pastèque Rôti de veau aux champignons Printanière de légumes Fromage Pâtisserie	Salade verte & dés 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

Assiette du jardinier : carottes râpées, radis, maïs, dosettes 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

 : 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