

Menu des restaurants scolaires – du 4 au 29 septembre

Lundi 4 septembre	Mardi 5 septembre	Mercredi 6 septembre	Jeudi 7 septembre	Vendredi 8 septembre
Lentilles BIO vinaigrette Wings de poulet Purée de carottes BIO Fromage blanc BIO	Salade verte & dèes de fromage IGP Gratin de poisson Printanière de légumes Abricots au sirop	Emincé de bœuf VF aux oignons Rizotto Fromage Fruit	Melon Rôti de porc VF Beignets de courgettes Crème chocolat BIO	Concombres vinaigrette Boules au bœuf BIO à la tomate Pâtes BIO Yaourt vanille BIO
11 septembre	12 septembre	13 septembre	14 septembre	15 septembre
Crêpe au fromage Escalope Viennoise Gratin de blettes Fromage Ananas frais	Tomates & mozzarella Gardianne de Taureau BIO Riz de Camargue IGP Petit pot de glace BIO	Mousse de canard Colin grillé tomate Frites Fromage Fruit	Chipolatas BIO VF Petits pois au beurre Fromage BIO Banane BIO	Carottes râpées Paupiette de veau à la moutarde Mélange 5 céréales Yaourt aux fruits mixés BIO
18 septembre	19 septembre	20 septembre	21 septembre	22 septembre
Salade de riz Nuggets Haricots au beurre BIO Yaourt nature BIO	Salade verte & tomates cerise Filet de limande sauce Nantua Boulgour BIO Liégeois chocolat BIO	Pizza Brochette de dinde marinée VF romarin Poêlée ratatouille Fromage Salade de fruits	Radis-beurre Noix de joue de porc Polenta - Tarte normande & crème anglaise	Rosbeef VF & ketchup Rôsti de légumes Fromage Fruit BIO
25 septembre	26 septembre	27 septembre	28 septembre	29 septembre
Taboulé Cubes de colin 3 céréales Gratin de chou-fleur Fromage BIO Fruit	Betteraves BIO Omelette BIO Pâtes BIO & sauce tomate Flan caramel BIO	Bouillon vermicelles Cuisse de poulet BIO rôti VF Crumble de potiron Fromage Fruit BIO	Salade Cow-boy Jambon braisé à l'ananas VF Carottes BIO au beurre - Fromage frais aux fruits BIO	Crudités variées Veau BIO aux champignons Petit épeautre BIO Fromage IGP Compote BIO

Salade Cow-boy : salade verte **BIO**, croûtons, maïs, tomates
Salade de riz : riz, dèes de tomates, maïs, olives noires, vinaigrette
Crudités variées : courgettes et carottes râpées, radis, sauce crudité

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**

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