

Menu des restaurants scolaires - du 2 au 27 octobre 2023

Lundi 2 octobre	Mardi 3 octobre	Mercredi 4 octobre	Jeudi 5 octobre	Vendredi 6 octobre
Radis - beurre Poisson pané & citron BIO Poêlée ratatouille - Fromage blanc BIO	Macédoine mayonnaise Quenelles BIO en béchamel Pâtes & lentilles cuisinées Fromage Fruit	Assiette du jardinier Poulet BIO au citron VF Mélange 5 céréales Fromage Mousse chocolat BIO	Salade verte dès de cantal IGP Sauté de porc Purée Yaourt aux fruits mixés BIO	Rosbeef VF & ketchup Gratin de courgettes & pommes de terre Comté AOP Fruit BIO
9 octobre	10 octobre	11 octobre	12 octobre	13 octobre
Gardianne de taureau BIO de camargue Riz de Camargue IGP Fruit et pâtisserie	Escalope Viennoise Haricots beurrés BIO Fromage Banane BIO	Endives en vinaigrette Seiches à la sétoise Boulgour BIO Flan caramel BIO	Salade Exotique Chipolatas BIO Petits pois Yaourt nature BIO Biscuit BIO	Melon d'hiver Omelette fromage Purée de carottes BIO Crème vanille BIO
Semaine du Goût « Les Goûts et les couleurs »				
16 octobre	17 octobre	18 octobre	19 octobre	20 octobre
Mousse de betterave Pâtes à la Bolognaise VF & emmental râpé Glace sundae fraise	- Paëlla de poisson Gouda BIO Pomme	Carottes râpées Dinde au curry VF Patates douces au four Saint Paulin BIO Yaourt à boire à l'abricot	Salade verte & croûtons Rôti de porc sauce Tartare VF Haricots verts BIO Babybel BIO Compote à boire	Salade multicolore Wings de poulet Printanière de légumes Crème vanille BIO bonbons multicolores
23 octobre	24 octobre	25 octobre	26 octobre	27 octobre
Saumon sauce crustacés Tagliatelles Fromage Fruit	Houmous et croûtons Fromage pané Gratin de potiron Fromage blanc aux fruits BIO	Salade Coleslaw Noix de joue de bœuf en civet Blé d'Ebly Yaourt brassé nature BIO	Charcuterie Hachis Parmentier VF Fromage BIO Fruit BIO	Feuilleté au fromage Poulet rôti BIO Gratin de chou-fleur Maestro chocolat BIO

Assiette du jardinier : Carottes râpées, champignons, tomates cerise sauce vinaigrette

Salade Exotique : Salade Iceberg, carottes, ananas frais, vinaigrette

Salade Multicolore : Tomates, pâtes pépinettes, dès de mimolette, maïs, vinaigrette

Houmous : Mousse de pois chiches, ail, citron

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@terredcamargue.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

 : Cuisiné par nos chefs

 : Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire