

Menu des restaurants scolaires – du 27 novembre au 22 décembre 2023

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

Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Mercredi 29 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1 ^{er} décembre
Cube de poisson pané aux céréales & citron BIO Haricots beurrés BIO Fromage BIO Banane BIO	Endives et dès mimolette Veau à la tomate Spaghettis - Mousse chocolat BIO	Radis & beurre Paleron à la moutarde VF Carottes BIO sautées Fromage Brownie & crème anglaise	Salade verte & maïs Rôti de porc & dose de ketchup VF Purée BIO - Yaourt aux fruits mixés BIO	Bouillon de pâtes Wings VF Beignets de légumes Fromage BIO Fruit
4 décembre	5 décembre	6 décembre	7 décembre	8 décembre
- Daube de bœuf Printanière Fromage Fruit BIO	Carottes râpées Blanquette de cabillaud Pommes vapeur - Yaourt nature BIO	Tarte aux 3 fromages Brochette Yakitori Gratin de courgettes BIO Fromage Salade de fruits maison	Potage citrouille Cervelas Obernois Petits pois BIO Fromage Fruit BIO	Salade verte BIO Nuggets de poulet VF Rizotto - Crème vanille BIO
11 décembre	12 décembre	13 décembre	14 décembre	15 décembre
Macédoine mayonnaise Gratin de poisson à la tomate Haricots verts BIO au beurre Flan caramel BIO & madeleine BIO	Lentilles BIO Quenelles BIO en gratin Epeautre BIO Fromage blanc BIO Ananas frais	Pamplemousse & sucre Lasagnes maison VF - Fromage Compote BIO	Salade verte & dés de fromage Filet mignon aux noisettes VF Rôsti de légumes Fruits aux sirops BIO	Pizza Rôti de veau sauce civet Purée de carottes Fromage Fruit
18 décembre	19 décembre	20 décembre	21 décembre	22 décembre
Omelette nature Semoule Pois chiches à la tomate Fromage BIO Yaourt à boire BIO	Salade Iceberg Gardianne de taureau BIO Riz de Camargue - Yaourt brassé nature	Emincé de poulet aux oignons VF Crumble de potiron Fromage Fruit	Mini-tartelettes & salade verte Tagliatelles aux crevettes Papillottes Fougasse d'Aigues-Mortes Mandarine	Taboulé Cordon bleu VF Carottes BIO au beurre - Fruit BIO

Mini tartelettes : Mini-pizza & mini-tarte aux fromages

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