

Menu des restaurants scolaires – du 8 janvier au 2 février 2024

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

Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Mercredi 10 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Sauté de veau BIO VF aux olives VF Gnocchis BIO Fromage Fruit	 Melon d'hiver Quenelles gratinées BIO Haricots beurrés BIO - Galette frangipane	Assiette du jardinier Colombo de poulet VF Patate douce au four Fromage Pomme cuite "maison" 	Salade Cow-boy  Rôti de porc au jus VF  Purée - Yaourt vanille BIO	Pois chiches vinaigrette  Filet de cabillaud en bourride  Carottes BIO au beurre Fromage AOP  Fruit BIO 
15 janvier	16 janvier	17 janvier	18 janvier	19 janvier
Radis beurre  Poisson pané & citron BIO  Gratin de chou-fleur BIO - Fromage blanc BIO 	Mousse de canard  Pâtes bolognaise VF & emmental râpé - Fruit BIO	- Couscous VF semoule & légumes Fromage Salade de fruits "maison" 	Pizza Sauté de porc BIO VF  à la moutarde Haricots verts BIO Fromage BIO  Fruit	Salade verte BIO  & olives noires Œufs durs en sauce Aurore Mélange 5 céréales Crème chocolat BIO 
22 janvier	23 janvier	24 janvier	25 janvier	26 janvier
Carottes râpées  Sot l'y laisse de dinde aux champignons Rôsti de légumes Fromage AOP  Beignet à la pomme 	Taboulé  Poulet rôti VF BIO Gratin de potiron - Fruit	- Rouille de seiches à la Sétoise Riz Basmati Fromage Fromage frais aux fruits BIO 	Tarte aux 3 fromages Brochettes de porc VF  marinées à la Provençale Ratatouille Yaourt nature BIO  Fruit BIO 	Pamplemousse & sucre Rosbeef ketchup VF Pommes noisette Fromage BIO  Compote BIO 
29 janvier	30 janvier	31 janvier	1 ^{er} février	2 février
Œufs durs Mimosa  Pavé de saumon beurre citron  Gratin de courgettes BIO Fromage Poires au sirop & biscuit BIO 	Betterave BIO Escalope Viennoise Boulgour BIO et lentilles BIO à la tomate Fromage Fruit	Salade verte  & cubes de surimi Hachis Parmentier "maison" VF à la purée de carottes BIO Liégeois vanille	Potage de légumes Chipolatas BIO  Petits pois BIO au jus Fromage Banane BIO 	- Daube de bœuf BIO  Pâtes BIO & râpé Fromage BIO  Fruit BIO 

Assiette du jardinier : Betteraves, maïs, carottes râpées

Salade Cow-boy : Salade verte , croûtons, tomates, 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**

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