

Menu des restaurants scolaires – du 5 février au 1^{er} mars 2024

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

Lundi 5 février	Mardi 6 février	Mercredi 7 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
Blanquette de filet de limande Pommes vapeur Fromage BIO Fruit BIO	Salade Cow-boy Wings Chou-fleur BIO - Crêpes au sucre	Feuilleté au comté Rosbeef & ketchup VF Haricots beurrés BIO Fromage Fruit	Céleri mayonnaise - Porc BIO à la moutarde VF Coquillettes BIO Yaourt nature BIO	Lentilles BIO vinaigrette Crousti fromage Poêlée ratatouille Banane BIO Flan nappé caramel BIO
12 février	13 février	14 février	15 février	16 février
Mousse canard Lasagne maison Fromage Fruit	Carottes râpées BIO Gardianne AOP Riz de Camargue IGP Fromage blanc BIO & dès de pommes & brisures de spéculoos	Potage de légumes Cuisse de poulet VF BIO IGP Purée de potiron BIO Fromage BIO Fruit	Endives vinaigrette balsamique Jambon braisé VF aux champignons Maïs au beurre Fromage Eclair au chocolat	Salade d'Hiver Moules Marinières Frites Yaourt aux fruits mixés BIO
19 février	20 février	21 février	22 février	23 février
Civet de noix de joue de bœuf Pâtes BIO Fromage BIO Fruit BIO	Taboulé & tomates Nuggets Haricots verts BIO - Flan vanille BIO	Œufs durs mayonnaise Colin sauce Nantua Rôsti de légumes Fromage AOP Salade de fruits maison	Salade verte & dès de cantal IGP Rôti de porc BIO VF au cidre Printanière Liégeois chocolat	Avocat à la Jamaïcaine Merguez à la tomate Semoule Fromage Compote BIO
26 février	27 février	28 février	29 février	1 ^{er} mars
Pizza Omelette Courgettes BIO et pommes de terre en gratin Yaourt brassé nature BIO	Soupe de pâtes Poisson pané & citron BIO Duo de carottes BIO au beurre Fromage fais aux fruits BIO	Melon d'Hiver Emincé de volaille à l'Espagnole Riz Basmati Fromage Pêches au sirop	Betteraves BIO Saucisse Petits pois Fromage BIO Fruit BIO	Salade verte, pois-chiches, olives noires Veau BIO Marengo Polenta Fromage Mousse chocolat BIO

Salade d'Hiver : Betteraves râpées, salade Iceberg sauce yaourt

Salade Cow-boy : Salade verte, croûtons, tomates, maïs, vinaigrette

Avocat à la Jamaïcaine : Avocat, maïs, ananas, poivrons vinaigrette à l'huile d'olive et moutarde

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