

Menu des restaurants scolaires – du 4 au 29 mars 2024

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

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Radis-beurre Cuisse de poulet rôti VF Gratin de chou-fleur BIO Pommes de terre Yaourt vanille BIO	Sauté de mouton BIO à l'Orientale VF Semoule Fromage Fruit	Oufs durs mayonnaise Lasagnes saumon-épinards Fromage Mousse chocolat BIO	Salade Cow-boy Rôti de porc au jus VF Beignets de courgettes - Fromage blanc BIO	Soupe de légumes Égrené de pois BIO à la tomate Riz Fromage AOP Banane BIO
11 mars	12 mars	13 mars	14 mars	15 mars
Melon d'hiver Rosbeef avec ketchup VF Petits pois BIO - Crème chocolat BIO & biscuit BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette Gratin de poisson Gnocchis BIO - Yaourt aux fruits BIO	Pamplemousse Colombo de dinde IGP Patate douce au four Fromage Pomme cuite au four	Saucisson Veau BIO aux olives Pâtes BIO - Fruit	Crêpes au fromage Boules au bœuf VF sauce moutarde Carottes BIO au beurre Fromage Ananas frais
18 mars	19 mars	20 mars	21 mars	22 mars
Taboulé Filet de cabillaud sauce safranée Printanière Fromage BIO Fruit	Pâté coupelle Raviolis VF Fromage Compote BIO	Bouillon de pâtes Paupiettes de veau au poivre vert Purée de potiron Fromage Fruit	Assiette du jardinier Tartiflette - Viennois vanille	Betteraves BIO Escalope Viennoise VF Haricots beurrés BIO Fromage BIO Fruit
25 mars	26 mars	27 mars	28 mars	29 mars
Mélange Coleslaw Omelette BIO Gratin de courgettes BIO - Tarte aux pommes BIO	- Wings de poulet VF Purée BIO Fromage Fruit	Salade de pois chiches à la Libanaise Emincé de bœuf au sésame Flan de légumes du soleil Fromage Fruit BIO	Salade verte BIO & dès de cantal AOP Civet de porc BIO Coquillettes BIO - Yaourt nature BIO	Cubes de colin pané aux céréales Haricots verts BIO sautés Fromage AOP Fruit

Assiette du jardinier : Champignons, maïs, petits pois, vinaigrette **Pois-chiches à la**

Libanaise : pois-chiches, brunoise de légumes, boulgour, raisins secs, vinaigrette

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

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

VF : Viande & Volaille Française

 : Cuisiné par nos chefs



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire