

Menu des restaurants scolaires – du 29 avril au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29 avril	30 avril	1^{er} mai	2 mai	3 mai
Pois-chiches Cuisse de pintade VF Poêlée ratatouille Yaourt vanille BIO Banane BIO	Salade verte, dès de cantal Escalope Viennoise Purée de pommes de terre BIO - Crème chocolat BIO	FERIE	Crêpe au fromage Rôti de porc VF Haricots verts BIO au beurre Fromage Fruit BIO	- Daube de bœuf BIO Riz de Camargue IGP Fromage frais BIO nature Fruit
6 mai	7 mai	8 mai	9 mai	10 mai
Pizza Filet de colin sauce safranée Rösti de légumes Fromage Fruit	Betteraves BIO Poulet rôti BIO Haricots beurrés BIO Fromage BIO Poire au sirop, caramel et spéculoos	FERIE	FERIE	PAS D'ECOLE
13 mai	14 mai	15 mai	16 mai	17 mai
Tomates cerises et billes de mozzarella Poisson pané & citron BIO Gratin de courgettes et pommes de terre Compote BIO	Lentilles BIO & fromage Emincé de soja BIO sauce champignons Printanière - Yaourt aux fruits mixés BIO	Carottes râpées Paleron de bœuf VF à la moutarde Gnocchis BIO poêlés Fromage Salade de fruits	Taboulé Cervelas Obernois VF Gratin de chou-fleur Fromage Fruit	- Wings de poulet VF Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit
20 mai	21 mai	22 mai	23 mai	24 mai
FERIE	Melon Omelette fromage Petits pois au beurre Liégeois vanille Brownie	Pâté en croûte de volaille Légumes farcis Semoule Fromage Banane BIO	Salade, maïs et croûtons Bourride de saumonette Pommes de terre vapeur Fromage Glace	Assiette du jardinier Sauté de veau BIO aux olives Beignets de courgettes Yaourt nature BIO

Assiette du jardinier : carottes et concombres bâtonnets, tomates cerises, vinaigrette « maison »

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

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

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



: Produit local



: Cuisiné par nos chefs



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire