

# Menu des restaurants scolaires – du 27 mai au 21 juin 2024

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Taboulé Œufs durs Gratin de courgettes <b>BIO</b> Fromage Fruit <b>BIO</b>	Salade Cow-boy Bœuf à l'Italienne <b>VF</b> Pommes de terre au four - Fromage blanc <b>BIO</b>	Radis-beurre Cuisse de poulet <b>BIO VF</b> Flan de légumes Fromage Beignet chocolat	- Rôti de porc & ketchup <b>VF</b> Coquillettes <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit	Houmous de pois-chiches Panés ludiques & citron Haricots verts <b>BIO</b> au beurre - Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>
3 juin	4 juin	5 juin	6 juin	7 juin
Salade Carnaval Crousti fromage Lentilles <b>BIO</b> - Yaourt brassé nature <b>BIO</b>	Avocat mayonnaise Poulet <b>BIO</b> aux champignons <b>IGP VF</b> Purée de carottes Riz au lait	Pizza Rôti de veau sauce moutarde Aubergines au four Fromage Banane <b>BIO</b>	- Sauté de porc <b>BIO VF</b> Semoule Fromage Fraises & chantilly	Salade de tomates Blanquette de limande Printanière - Flan caramel <b>BIO</b>
10 juin	11 juin	12 juin	13 juin	14 juin
- Daube <b>BIO</b> Pâtes <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade verte & mais Filet de cabillaud Bâtonnets de carottes <b>BIO</b> Fromage <b>AOP</b> Crêpes au sucre	Mousse de canard Sot l'y laisse de dinde au curry <b>VF</b> Blé Fromage Salade de fruits frais	Tomates - mozzarella Saucisse <b>VF</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus - Yaourt nature <b>BIO</b>	Carottes râpées Raviolis aux légumes du soleil sauce tomate - Mousse chocolat
17 juin	18 juin	19 juin	20 juin	21 juin
- Poisson pané & citron Chou-fleur <b>BIO</b> en gratin Madeleine <b>BIO</b> Crème vanille <b>BIO</b>	Betteraves <b>BIO</b> & tomates cerises Pâtes Bolognaise <b>VF</b> Fromage Compote <b>BIO</b>	Salade Iceberg Brochettes de porc à l'Asiatique <b>VF</b> Pommes sautées Fromage frais aux fruits <b>BIO</b>	Melon Jambon braisé <b>VF</b> au Madère Maïs au beurre Fromage <b>BIO</b> Eclair vanille	- Gardianne de taureau <b>BIO</b> Riz de Camargue Fromage Fruit

**Salade Carnaval** : Pâtes pépinettes, carottes râpées, maïs, petits pois, vinaigrette

**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

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](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr) ou par téléphone au 04 66 53 29 43