

Menu des restaurants scolaires – du 24 juin au 5 juillet 2024

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin Pique-nique de fin d'année
Radis-beurre Filet de limande aux petits légumes Pâtes - Fromage blanc BIO	Salade Niçoise Rosbeef & ketchup VF Duo de carottes BIO sautées Fromage BIO Tarte Normande	Crudités variées Escalope Viennoise Petits pois BIO Fromage Compote BIO & biscuit BIO	Charcuterie Boul'beef BIO à la tomate VF Gnocchis BIO Fromage Fruit	Tomates cerises Sandwich poulet-ketchup VF Chips Glace BIO Banane BIO
1 ^{er} juillet	2 juillet	3 juillet	4 juillet	5 juillet
Tomates mozzarella Cubes de colin 3 céréales Purée de potiron - Crème chocolat BIO	Salade verte à la Grecque Paëlla (Poulet, seiches, gambas) VF Yaourt nature BIO	- Cuisse de pintade au four VF Printanière de légumes Fromage Fruit	Carottes râpées Chipolatas BIO Pâtes BIO & emmental râpé Flan caramel BIO	Crêpe au fromage Blanquette de veau BIO Haricots verts BIO au beurre Fromage Fruit

Salade Niçoise : Salade verte, tomate, haricots verts, œuf dur, anchois, vinaigrette

Crudités variées : Betteraves râpées, carottes râpées, courgettes râpées

Salade verte à la Grecque : Salade verte, olives noires, vinaigrette huile d'olive

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