

Menu des restaurants scolaires – du 2 au 27 septembre 2024

Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Lentilles BIO vinaigrette Wings de poulet VF Purée de carottes BIO Fromage blanc de Lozère -sucre	Concombres vinaigrette Boules au bœuf BIO à la tomate Pâtes BIO & emmental râpé Abricots au sirop	- Rôti de dinde sauce Curry VF Frites Fromage Fruit	- Sauté de porc BIO Gnocchis BIO Fromage BIO Melon	Carottes râpées Gratin de poisson Printanière de légumes Fromage BIO Compote BIO
9 septembre	10 septembre	11 septembre	12 septembre	13 septembre
Crêpe au fromage Escalope Viennoise Gratin de blettes Fromage Banane BIO	Tomates & mozzarella Gardianne de Taureau BIO Riz de Camargue IGP Fougasse d'Aigues-Mortes	Mousse de canard Filet cabillaud sauce citron Rôsti de légumes Fromage Fruit	Chipolatas BIO VF Petits pois BIO au beurre Fromage BIO Ananas frais	Salade verte - dés de fromage Paupiette de veau VF à la tomate Polenta Crème chocolat BIO
16 septembre	17 septembre	18 septembre	19 septembre	20 septembre
- Veau BIO aux champignons Coquillettes BIO Fromage AOP Fruit BIO	Pizza Nuggets VF Haricots beurrés BIO Yaourt aux fruits mixés BIO & Biscuit BIO	Brochette de dinde marinée VF romarin Rizotto Fromage Salade de fruits d'été	Melon jaune Rôti de porc au jus VF Duo de carottes BIO au beurre Fromage BIO Tarte Normande	Salade Cow-boy Filet de limande sauce Nantua Pommes vapeur Liégeois à la vanille
23 septembre	24 septembre	25 septembre	26 septembre	27 septembre
Taboulé et concombres Cubes de colin 3 céréales Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fromage frais aux fruits BIO	- Tortilla aux pommes de terre Poêlée ratatouille Yaourt nature BIO Fruit	Pois chiches vinaigrette Cuisse de poulet rôti VF IGP Haricots verts BIO Fromage Fruit BIO	Salade verte BIO tomates cerises Jambon braisé au porto VF Purée BIO Flan vanille BIO	Crudités variées Rosbeef & ketchup VF Beignets de courgettes Fromage IGP Mousse chocolat BIO

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

Crudités variées : carottes et concombre en bâtonnets, maïs, 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

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