

# Menu des restaurants scolaires – du 30 septembre au 1er novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>30 septembre</b>	<b>1 octobre</b>	<b>2 octobre</b>	<b>3 octobre</b>	<b>4 octobre</b>
Melon d'hiver Saumon sce crustacés Gratin courgette – Pommes de terre Fromage blanc <b>BIO</b>	Macédoine mayonnaise Fromage pané Mini farfalles & lentilles cuisinées Fromage & Fruit	Assiette du jardinier Couscous au poulet Légumes - Semoule Fromage Mousse chocolat <b>BIO</b>	Salade verte & dès de cantal Rôti de porc (P) & ketchup Printanière de légumes Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	- Bœuf <b>BIO</b> Stroganof Purée <b>BIO</b> Fromage <b>AOP</b> & Fruit <b>BIO</b>
<b>7 octobre</b>	<b>8 octobre</b>	<b>9 octobre</b>	<b>10 octobre</b>	<b>11 octobre</b>
- Filet de cabillaud à La Normande Carottes <b>BIO</b> au beurre Fromage, Banane <b>BIO</b>	Gardianne de Taureau de Camargue <b>BIO</b> Riz de Camargue <b>IGP</b> Fromage <b>BIO</b> & Fruit <b>BIO</b> Fougasse d'Aigues-Mortes	Bouillon de pâtes Poulet au citron <b>VF</b> Gratin de potiron Fromage Fruit	Salade Cow-boy Saucisse (P) Petits pois Yaourt nature <b>BIO</b> Biscuit <b>BIO</b>	Carottes râpées Pâtes à la Bolognaise & emmental râpé Crème dessert vanille <b>BIO</b>
<b>Semaine du Goût « Découverte des fromages de France »</b>				
<b>14 octobre</b>	<b>15 octobre</b>	<b>16 octobre</b>	<b>17 octobre</b>	<b>18 octobre</b>
Pamplemousse Emincé de soja aux champignons Gnocchis <b>BIO</b> Plateau de Fromages Cocktail de fruits au sirop	Betteraves & pois-chiches Poisson pané & citron Haricots verts Plateau de Fromages Pâtisserie	Tarte 3 fromages Ravioles du Dauphiné Fromage Fruit	Salade Exotique Sauté de porc à la moutarde (P) Lentilles Plateau de Fromages Yaourt brassé nature	- Rosbeef & Ketchup Purée de potiron Plateau de Fromages Fruit
<b>21 octobre</b>	<b>22 octobre</b>	<b>23 octobre</b>	<b>24 octobre</b>	<b>25 octobre</b>
Œufs durs « mimosa » Médailon de merlu Gratin à la provençale Gratin de choux fleurs & pommes de terre Fromage, Fruit	Salade verte Cordon Bleu Riz à l'Espagnole Yaourt vanille	Carottes batonnets vinaigrette Veau Marengo Pâtes Fromage blanc aux fruits	Charcuterie (P) Hachis Parmentier « Maison » Fromage Fruit	Pizza Poulet rôti Flan de légumes Maestro chocolat
<b>28 octobre</b>	<b>29 octobre</b>	<b>30 octobre</b>	<b>31 octobre</b>	<b>01 novembre</b>
- Colombo de dinde Patates douces au four Fromage Fruit	Velouté de potiron Bœuf aux carottes Fromage Beignet	Endives en vinaigrette Seiches à la Sétoise Riz Basmati Flan vanille	Lentilles & dès de fromage Omelette « Maison » Jambon (P) -fromage Haricots beurrés Fruit	<b>Férié</b>

**Assiette du jardinier** : Carottes râpées, champignons, tomates cerise sauce vinaigrette

**Salade Exotique** : Salade Iceberg, carottes, ananas frais, sauce cocktail

**Ravioles du Dauphiné IGP** : Pâtes farcies avec fromage blanc, emmental et conté

**BIO** : Produits issus 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

 : 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