

Menu des restaurants scolaires – du 04 au 29 novembre 2024

Consultable sur www.terredecamargue.fr ou page Facebook @CCTerredecamargue

Lundi 04 novembre	Mardi 05 novembre	Mercredi 06 novembre	Jeudi 07 novembre	Vendredi 08 novembre
Melon d'hiver Omelette fromage Petits pois au beurre BIO Liégeois vanille Brownie	- Rôti de dinde aux champignons VF Gnocchis BIO Fromage Fruit	Pamplemousse Boules d'agneau à la tomate VF Semoule Yaourt vanille	Velouté de Potiron Jambon braisé (P) VF Purée Fromage BIO Ananas frais	Endives & maïs scc crudités Filet de poisson au four Ratatouille Biscuit BIO Fromage blanc BIO
11 novembre	12 novembre	13 novembre	14 novembre	15 novembre
FÉRIÉ	Betteraves BIO Raviolis + râpé Fruit BIO	Taboulé Rosbeef + ketchup VF Salsifis à la tomate Fromage Fruit	Salade verte & dés d'emmental Œufs durs Gratin choux fleurs et Pommes de terre Pêches au sirop	Radis & beurre Poisson pané & citron Purée de potiron Crème dessert chocolat BIO
18 novembre	19 novembre	20 novembre	21 novembre	22 novembre
- Civet de dinde IGP Polenta Fromage Fruit	Salade Cow-boy Wings de poulet Printanière de légumes Yaourt aux fruits mixés BIO	Mousse de canard VF Thon à la moutarde Riz Fromage Salade de fruits « Maison »	Carottes râpées Rôti de porc au jus (P) VF Haricots beurrés BIO Fromage BIO Crêpe & pâte à tartiner	Mélange coleslaw Blanquette de veau BIO Pâtes BIO Yaourt nature BIO
25 novembre	26 novembre	27 novembre	28 novembre	29 novembre
Velouté de légumes Escalope viennoise VF Haricots verts BIO Banane BIO Yaourt brassé nature BIO	Salade verte & dés de mimolette Filet de limande sauce citron Riz printanier Compote BIO	Pizza Poulet rôti BIO VF Röstis de légumes Fromage Fruit	Assiette de crudités Chipolatas BIO (P) Lentilles BIO Fromage frais aux fruits BIO	Crêpe à l'emmental Bœuf BIO en daube Carottes BIO au beurre Fromage Fruit

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

Assiette de crudités : betteraves et carottes râpées, maïs et vinaigrette

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

Menus Végétariens

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