

# Menu des restaurants scolaires – du 6 au 31 janvier 2025

Consultable sur [www.terredecamargue.fr](http://www.terredecamargue.fr) ou page facebook @CCTerredecamargue

Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Melon d'hiver Poisson pané & citron <b>BIO</b> Gratin de choux fleurs <b>BIO</b> et pommes de terre Fromage Mousse chocolat <b>BIO</b>	Salade verte & olives noires Quenelles gratinées <b>BIO</b> Pâtes <b>BIO</b> & emmental Yaourt nature <b>BIO</b>	Assiette du jardinier Colombo de poulet <b>VF</b> Patate douce au four Fromage Pomme cuite "maison"	Radis - beurre Rôti de porc au jus <b>VF</b> Haricots blancs à la tomate Crème dessert au chocolat <b>BIO</b>	----- Daube de bœuf <b>VF BIO</b> Bâtonnets de carottes Fromage <b>BIO</b> Galette frangipane + surprise
13 janvier	14 janvier	15 janvier	16 janvier	17 janvier
Œufs durs mimosa Paupiettes de veau à la moutarde <b>VF</b> Petits pois au jus Fromage <b>AOP</b> Fruit <b>BIO</b>	Salade cow-boy Filet de cabillaud en bourride Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>	----- Couscous <b>VF</b> Semoule - légumes Fromage Salade de fruits "maison"	Pois chiches vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Haricots beurrés <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b>	Mousse de canard Pâtes bolognaises <b>VF</b> & emmental râpé Fruit <b>BIO</b>
20 janvier	21 janvier	22 janvier	23 janvier	24 janvier
Carottes râpées Sot l'y laisse de dinde <b>VF</b> aux champignons Rôsti de légumes Yaourt brassé nature <b>BIO</b>	Taboulé Poulet rôti <b>BIO VF</b> Gratin de potiron Fruit	----- Seiches à la Sétoise Riz Basmati Fromage Fruit	Tarte aux 3 fromages Brochettes de porc <b>VF</b> marinées à la Provençale Ratatouille Fromage <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b>	Pamplemousse & sucre Rosbeef & ketchup <b>VF</b> Purée Fromage <b>BIO</b> Compote <b>BIO</b>
27 janvier	28 janvier	29 janvier	30 janvier	31 janvier
Pizza Pavé de saumon Beurre - citron Gratin de courgettes <b>BIO</b> Fromage frais aux fruits <b>BIO</b>	Betteraves <b>BIO</b> Œufs durs Pâtes papillon <b>BIO</b> et lentilles <b>BIO</b> à la tomate Fromage <b>AOP</b> Fruit	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Salade chinoise Sauté de porc <b>VF</b> à l'asiatique Duo de carottes Rouelles de pommes	Potage de légumes Chipolatas <b>VF BIO</b> Haricots verts <b>BIO</b> Fromage Banane <b>BIO</b>	Céleris rémoulade Gardianne de taureau <b>VF BIO</b> Gnocchis <b>BIO</b> Yaourt à boire

**Assiette du jardinier** : Betteraves, maïs, carottes râpées **Salade Cow-boy** : Salade verte, croûtons, tomates, vinaigrette **Salade chinoise** mélange chou-carotte, cœur palmier, sésame, vinaigrette balsamique

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

**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

 Menu végétarien

 Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire