

Menu des restaurants scolaires – du 3 au 28 mars 2025

Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Radis-beurre Cordon bleu VF Haricots verts BIO sautés Fromage Fruits au sirop	Pamplemousse Couscous * VF Légumes et Semoule Yaourt vanille BIO	Endives & dès de mimolette Filet de saumon Sauce beurre et citron Riz printanier Fromage blanc BIO , dès de pommes et brisures de spéculos	Salade Cow-boy* Rôti de porc (P) au jus VF Beignets de courgettes Crème dessert chocolat BIO	Roulade de volaille Raviolis aux tomates confites BIO à l'Italienne Fromage AOP Fruit BIO
10 mars	11 mars	12 mars	13 mars	14 mars
Crêpe au fromage Paupiettes de veau BIO VF Sauce moutarde Carottes BIO au beurre Fromage Ananas frais	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf BIO Pommes vapeur Yaourt aux fruits BIO	Salade de pois chiches à la Libanaise Pané au fromage Flan de légumes du soleil Fromage Salade de fruits « Maison »	Saucisson (P) Gratin de poisson Ebly Fromage BIO Fruit	Soupe de légumes Wings de poulet VF Petits pois Mousse au chocolat BIO Biscuit BIO
17 mars	18 mars	19 mars	20 mars	21 mars
Pizza Filet de cabillaud sauce safranée Haricots beurrés Fromage Fruit	Melon d'hiver Rosbeef et ketchup VF Pommes sautées Fromage Compote BIO	Salade « Perles du jardin »* Omelette au fromage « Maison » Courgettes BIO à la crème Fromage Fruit	Salade verte BIO et maïs Civet de porc (P) VF Gnocchis BIO Yaourt nature BIO	Bouillon de pâtes Cuisse de poulet VF Gratin de salsifis Fromage BIO Fruit BIO
24 mars	25 mars	26 mars	27 mars	28 mars
Mélange Coleslaw Quenelles gratinées Printanière Tarte aux pommes	----- Rôti de dinde VF sauce au fromage Coquillettes BIO Fromage BIO et fruit	Choux-fleur « Mimosa » Blanquette de veau VF Riz Fromage Pomme cuite sur pain d'épice	Trio de crudités* Tartiflette (P) Fromage frais aux fruits BIO	----- Poisson pané et citron BIO Purée de potiron Fromage AOP et Fruit

***Couscous** : Poulet, boule d'agneau, merguez ***Salade Cow-boy** : Salade verte, tomate, maïs ***Pois chiches à la Libanaise** : pois-chiches, brunoise de légumes, boulgour, raisins secs vinaigrette ***Salade perles du jardin** : Pâtes perles, olives vertes, maïs, tomates, vinaigrette ***Trio de crudités** : Tomates cerises, carottes râpées, salade Iceberg.

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

 Menu végétarien

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

 : Produit local

VF : Viande & Volaille Française

 : Cuisiné par nos chefs

Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire