

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>31 mars</b> Pois chiches et tomates Tortillas aux pommes de terre Haricots beurrés sautés Fromage blanc <b>BIO</b>	<b>1er avril</b> Salade d'endives & Dés de mimolette Paella Poires au sirop	<b>2 avril</b> ----- Sot l'y laisse de dinde <b>VF</b> en Colombo Patate douce au four Crème dessert vanille <b>BIO</b> & Madeleine <b>BIO</b>	<b>3 avril</b> ----- Rôti de porc (P) <b>VF</b> Gnocchis <b>BIO</b> sauce tomate Fromage Banane <b>BIO</b>	<b>4 avril</b> Salade Cow-boy Cubes de poisson pané 3 céréales & citron <b>BIO</b> Duo de carottes <b>BIO</b> Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>
<b>7 avril</b> ----- Daube de bœuf <b>BIO VF</b> Coquillettes <b>BIO</b> Fromage <b>IGP</b> Fruit <b>BIO</b>	<b>8 avril</b> Carottes râpées Poulet <b>BIO VF</b> au citron Frites Fromage frais aux fruits <b>BIO</b>	<b>9 avril</b> ----- Petite portion de colin en blanquette Rösti de légumes Fromage Salade de fruits « Maison »	<b>10 avril</b> Salade verte <b>BIO</b> à la Grecque Rougail de saucisse (P) Riz basmati Yaourt nature <b>BIO</b>	<b>11 avril</b> Pizza Nugget's de poulet <b>VF</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus Fromage Fruit
<b>14 avril</b> Œufs durs mayo. Wings <b>VF</b> Purée de potiron Fromage <b>AOP</b> Fruit	<b>15 avril</b> Mélange coleslaw Rosbeef <b>VF</b> ketchup Haricots verts <b>BIO</b> Fromage Pâtisserie	<b>16 avril</b> ----- Quenelles <b>BIO</b> à la tomate Boulgour <b>BIO</b> – Lentilles <b>BIO</b> Yaourt à boire <b>BIO</b> Fruit	<b>17 avril</b> Betteraves-maïs-tomates Sauté de porc (P) <b>VF</b> à la moutarde Printanière de légumes Yaourt brassé <b>BIO</b> & sucre	<b>18 avril</b> Velouté de courgette Hachis parmentier De poisson Fraises + chantilly
<b>21 avril</b> 	<b>22 avril</b> Radis & beurre Raviolis au bœuf <b>VF</b> sauce Bolognaise & emmental râpé Fromage <b>BIO</b> & Cocktail de fruits <b>BIO</b> au sirop & surprise	<b>23 avril</b> Tarte au fromage Bourride de cabillaud Carottes et pommes de terre Fromage Fruit <b>BIO</b>	<b>24 avril</b> Salade Niçoise Filet mignon (P) <b>VF</b> à la crème Beignets de courgettes Flan <b>BIO</b> vanille	<b>25 avril</b> ----- Gardianne <b>AOP</b> Riz de Camargue Fromage Fruit

**Salade verte BIO à la Grecque** : Salade, féta, olives noires, vinaigrette à l'huile d'olive **Salade Niçoise** : Salade verte, tomates, haricots verts, œufs durs, vinaigrette huile d'olive


**Salade Cow-Boy** : Salade verte, croûtons, tomates, maïs, 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](mailto: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

 : Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire

