

Menu des restaurants scolaires – du 02 au 04 juillet 2025

Lundi 2 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Taboulé Omelette fromage Gratin de courgettes BIO Fromage & Fruit BIO	Salade Cow-boy Bœuf à l'Italienne VF Pommes grenailles Fromage blanc BIO	Salade carnaval Cuisse de poulet BIO VF Flan de légumes Fromage & Beignet chocolat	~~~~~ Rôti de porc & ketchup VF Coquillettes BIO Fromage BIO & Fruit	Pois-chiches vinaigrette Panés ludiques & citron BIO Haricots verts BIO au beurre Yaourt aux fruits mixés BIO
9 juin	10 juin	11 juin	12 juin	13 juin
FÉRIÉ	Radis - beurre Raviolis + emmental râpé Fromage Cocktail de fruits au sirop	Pizza Crousti fromage Courgettes sautées Fromage & Banane BIO	~~~~~ Sauté de porc BIO VF Semoule Fromage & Fraises & chantilly	Salade de tomates Blanquette de limande Printanière Flan caramel BIO
16 juin	17 juin	18 juin	19 juin	20 juin
~~~~~ Daube <b>BIO</b> Pâtes <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade verte & mais Filet de cabillaud en bourride Bâtonnets de carottes <b>BIO</b> Fromage <b>AOP</b> Crêpes au sucre	Mousse de canard Sot l'y laisse de dinde au curry <b>VF</b> Blé Fromage Salade de fruits frais	Tomates - mozzarella Saucisse <b>VF</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus Yaourt nature <b>BIO</b>	Carottes râpées Raviolis aux légumes du soleil & emmental râpé <b>BIO</b> Mousse chocolat <b>BIO</b>
23 juin	24 juin	25 juin	26 juin	27 juin
~~~~~ Poisson pané & citron <b>BIO</b> Chou-fleur <b>BIO</b> en gratin Madeleine <b>BIO</b> & Crème dessert vanille <b>BIO</b>	Betteraves et tomates cerise Pâtes et lentilles Bolognaise Fromage Compote <b>BIO</b>	Salade Iceberg Brochettes porc à l'Asiatique <b>VF</b> Pommes sautées Fromage frais aux fruits <b>BIO</b>	Melon Jambon <b>VF</b> braisé au Madère Maïs au beurre Fromage <b>BIO</b> Eclair vanille	~~~~~ Gardianne de taureau <b>BIO</b> Riz de Camargue Fromage <b>BIO</b> Fruit
30 juin	01 juillet	02 juillet	03 juillet	04 juillet
Tarte 3 fromages Paleron bœuf VF sce tomate Choux fleurs BIO sauté Fromage BIO Pastèque	Concombres vinaigrette Poulet rôti BIO VF Haricots beurrés BIO Yaourt à boire Brownie	~~~~~ Lasagnes saumon – épinard Fromage Fruit	Tomates cerises Sandwich jambon – fromage Chips Glace Banane BIO	Lentilles vinaigrette à la moutarde Œufs durs Purée de carottes Yaourt brassé nature BIO

Salade cow-boy : salade, maïs, tomate, croutons, **Salade Carnaval** : Pâtes pépinettes, carottes râpées, maïs, petits pois, vinaigrette

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

 : Produit régional

 : 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@terredecamarque.fr ou par téléphone au 04 66 53 29 43

