

Menu des centres de loisirs du 07 juillet au 01 août 2025

Lundi 7 juillet	Mardi 8 juillet	Mercredi 9 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet
Pois chiches & tomates Tortilla Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO	~~~~~ Hampe de veau VF à l'asiatique Riz printanier Fromage Fruit	Salade verte & dès de fromage Boulettes d'agneau VF à l'orientale Pâtes Mousse au chocolat BIO	Charcuterie & cornichons Moules à la crème Frites Fromage Fruit	Pizza Wings de poulet VF Flan de courgettes Fromage Fruit
14 juillet	15 juillet	16 juillet	17 juillet	18 juillet
	Betteraves BIO Omelette Rosti de légumes Fromage Fruit	Salade Estivale Tajine de mouton BIO Gnocchis BIO Fromage blanc & sucre	Tomates mozzarella et basilic Rôti de porc VF Printanière de légumes Glacé	Pastèque Seiches à la Sétoise Pommes vapeur Fromage BIO Compote BIO
21 juillet	22 juillet	23 juillet	24 juillet	25 juillet
Carottes râpées Cordon bleu Poêlée ratatouille Yaourt aux fruits BIO & biscuit	~~~~~ Spaghetti Bolognaise VF Emmental râpé Fromage BIO Fruit	Salade verte & dès de fromage Rosbeef sauce tartare VF Petits pois BIO au beurre Tarte flan	Crêpe au fromage Saucisse Maïs Yaourt nature BIO & sucre	Taboulé Poisson pané & citron Carottes au beurre Fromage Fruit
28 juillet	29 juillet	30 juillet	31 juillet	1er août
Melon Poulet VF au citron Courgettes sautées Fromage Beignet pomme	Salade cow-boy Macaronade VF à la provençale & emmental râpé Crème dessert chocolat BIO	~~~~~ Cabillaud en aïoli Pommes de terre Fromage BIO Fruit	Pâté croute de volaille Légumes farcis Semoule Fromage Fruit	Tarte chèvre – tomate Moussaka « Maison » Fromage Banane BIO

Salade Cow-boy : salade verte, croûtons, mimolette, tomates, vinaigrette

Salade Estivale : Haricots verts, maïs, poivrons rouges et vinaigrette

Macaronade : spécialité traditionnelle composée de pâtes (macaronis) et d'un mélange particulier de joue de porc, de saucisse et de sauce tomate

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

VF : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc

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