

Menu des restaurants scolaires – Du 01 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1 septembre	2 septembre	3 septembre	4 septembre	5 septembre
Pois chiches Wings de poulet VF Purée de potiron BIO Fromage blanc BIO	Concombres vinaigrette Quenelles BIO à la tomate Pâtes BIO & emmental râpé BIO Compote	Feuilleté Hot - dog Rôti de dinde VF sauce fromage Courgettes sautées Fromage Fruit	-/-/-/-/-/-/ Sauté de porc BIO A la moutarde Semoule BIO Fromage BIO Melon	Carottes râpées Gratin de poisson Printanière de légumes Fromage BIO Abricots au sirop
8 septembre	9 septembre	10 septembre	11 septembre	12 septembre
FÊTE DU GRAU DU ROI				
Crêpe au fromage Finger de poulet Gratin de choux fleurs Fruit	Tomates & mozzarella Gardianne de taureau VBF Riz de Camargue IGP Fougasse d'Aigues-Mortes	Mousse de canard Filet de cabillaud sauce citron Rôsti de légumes Fromage Fruit	-/-/-/-/-/-/ Chipolatas BIO VF Haricots verts BIO Fromage Ananas frais	Salade verte & dés de fromage Boulettes de tomate sauce Rosée Polenta Crème dessert chocolat BIO
15 septembre	16 septembre	17 septembre	18 septembre	19 septembre
-/-/-/-/-/-/ Cuisse de poulet rôti VF Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit BIO	Crudités variées Filet de limande sauce Nantua Pommes vapeur Yaourt aux fruits mixés BIO	-/-/-/-/-/-/ Emincé de volaille VF aux champignons Rizotto Fromage Salade de fruits d'été	Melon jaune Tortilla pommes de terre Purée de carottes Fromage BIO Tarte Normande	Salade Cow-boy Rosbeef ketchup VF Beignets de courgettes Fromage IGP Mousse chocolat BIO
22 septembre	23 septembre	24 septembre	25 septembre	26 septembre
Taboulé et concombres Cubes colin 3 céréales Gratin de blettes Liégeois vanille	Lentilles BIO vinaigrette Gnocchis en tartiflette Banane BIO	Bouillon vermicelles Nugget's de filet de poulet Petits pois BIO au beurre Fromage et Fruit BIO	Pizza Rôti de porc au jus VF Haricots beurrés BIO Yaourt nature BIO	Salade verte BIO Et tomates cerise Veau BIO Marengo VF Riz Fromage frais aux fruits BIO

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

Crudités variées : carottes et concombres en bâtonnets, maïs, vinaigrette maison

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

 : menu végétarien

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

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

Nos restaurants scolaires
sont engagés contre le
gaspillage alimentaire