Menu des restaurants scolaires – du 29 septembre au 10 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29 septembre	**30 septembre**	**01 octobre**	**02 octobre**	**03 octobre**
Melon d'hiver Saumon sce crustacés Gratin courgette – Pommes de terre Fromage blanc **BIO**	Macédoine mayonnaise Omelette au fromage Mini farfalles & lentilles cuisinées Fromage, Fruit	Assiette du jardinier * Couscous Mouton - Poulet - Merguez Légumes - Semoule Fromage Mousse chocolat **BIO**	Salade et dés de cantal **IGP** Saucisse **VF** Printanière de légumes Yaourt aux fruits mixés **BIO**	--------- Bœuf **BIO** Strogonoff Purée **BIO** Fromage **AOP** Fruit **BIO**
06 octobre	**07 octobre**	**08 octobre**	**09 octobre**	**10 octobre**
FETE D'AIGUES - MORTES				
--------- Filet cabillaud à la Normande Duo de carottes **BIO** au beurre Fromage Banane **BIO**	--------- Gardianne **VF** de Taureau Camargue **BIO** Pommes de terre vapeur Fromage **BIO** Raisins **BIO**	Bouillon de pâtes Poulet au citron **VF** Purée de potiron Fromage Salade de fruits « Maison »	Salade Niçoise Rôti de porc (P) et ketchup **VF** Petits pois **BIO** Yaourt nature **BIO** Biscuit **BIO**	Carottes râpées Boulettes de lentilles **BIO** Sauce tomate Spaghettis + râpé Crème dessert vanille **BIO**

*** Assiette du jardinier :** Carottes râpées, champignons, tomates cerises sauce vinaigrette **Salade Niçoise :** Salade verte, tomates, Haricots verts, œufs,

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
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

: Menu végétarien

Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire

Communauté de communes Terre de CAMARGUE

Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Menu des restaurants scolaires – du 13 au 31 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
13 octobre	**14 octobre**	**15 octobre**	**16 octobre**	**17 octobre**
Semaine de l'agriculture et de l'alimentation durables				
Pois chiches vinaigrette Raviolis champignons et Ail des ours à la crème Fromage **AOP** Compote pomme **BIO**	Radis beurre Aiguillettes de colin & Citron **BIO** Haricots verts **BIO** Fromage **BIO** Fougasse Aigues-Mortes	Tielle Picoussel * Gratin dauphinois Fromage Fruit **BIO**	Salade verte **BIO** Sauté de porc à L'Italienne Riz de Camargue **IGP** Fromage **AOP** Yaourt Lozère nature	Betteraves Rosbeef ketchup **VF** Gratin de butternut Fromage de Lozère Fruit **BIO**
20 octobre	**21 octobre**	**22 octobre**	**23 octobre**	**24 octobre**
Œufs durs « Mimosa » Poisson pané + citron **BIO** Gratin de choux fleurs + pomme terre Fromage et Fruit	Salade verte Cordon bleu **VF** Riz à l'Espagnole Yaourt vanille **BIO**	Carottes batonnets Rôti de dinde **VF** au cidre Pâtes BIO Fromage blanc aux fruits **BIO**	Charcuterie Hachis parmentier Maison **VF** Fromage BIO Fruit BIO	Pizza Poulet rôti BIO Flan de légumes Maestro chocolat BIO
27 octobre	**28 octobre**	**29 octobre**	**30 octobre**	**31 octobre**
--------- Velouté de potiron Bœuf – carottes **BIO** Fromage **IGP** Brownie	Terrine aux 2 saumons Colombo de dinde **VF** Patate douce au four Fromage Fruit	Endives vinaigrette Seiches à la sétoise Blé Flan vanille BIO	Tarte au fromage Omelette jambon – fromage « Maison » Haricots beurrés BIO Fruit	--------- Wings de poulet **VF** Coquillettes **BIO** Fromage Fruit **BIO**

*Picoussel : Fabriqué en Aveyron. Galette à base de blettes, oignons, persil dans une pâte aux œufs

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

: Menu Végétarien

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