

Menu des restaurants scolaires – du 03 au 28 novembre 2025

Consultable sur www.terredecamargue.fr ou page Facebook @CCTerredecamargue

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Melon d'hiver Omelette Petits pois au beurre Fromage Beignet	----- Rôti de dinde aux champignons VF Pâtes BIO Fromage Fruit	Salade verte + dès de mimolette Boules agneau à la tomate VF Semoule Mousse au chocolat	Velouté de légumes Rôti de porc au jus (P) VF Purée BIO Fromage BIO Ananas frais	Crêpe à l'emmental Filet de poisson au four Beignet de courgettes Fromage blanc BIO
10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre	14 novembre
----- Civet de dinde VF Gnocchis BIO Fromage Fruit		Taboulé Rosbeef + ketchup VF Salsifis à la tomate Fromage Fruit	Salade verte & croûtons Mini quenelles gratinées Purée de potiron Banane BIO	Radis & beurre Poisson pané & citron BIO Ratatouille Crème dessert chocolat BIO
17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre	21 novembre
Pizza Œufs durs Gratin choux fleurs – Pdt Fromage blanc dès de pomme - spéculoos	Salade Cow-boy Wings de poulet VF Haricots beurrés Yaourt aux fruits mixés BIO	Mousse de canard VF Thon à la moutarde Riz Fromage Salade de fruits « Maison »	Carottes râpées Jambon braisé (P) VF Sauce à l'ananas Printanière de légumes Fromage BIO Crêpe & pâte à tartiner	Mélange coleslaw Blanquette de veau VF Pâtes BIO Yaourt nature BIO
24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre	28 novembre
Velouté de potiron Croustifromage Haricots verts BIO Fruit Yaourt brassé nature BIO	Salade verte & dés fromage Filet de limande sauce citron Riz printanier Compote	Betterave Poulet rôti Frites Fromage Fruit	Assiette de crudités Chipolatas (P) Lentilles Fromage frais aux fruits	Feuilleté fromage Bœuf en daube Carottes au beurre Fromage Fruit

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

Assiette de crudités : Endives et carottes râpées, maïs et 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 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

 **Menus Végétariens**

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