

Menu des restaurants scolaires – du 03 au 28 novembre 2025

Consultable sur www.terredecamarque.fr ou page Facebook @CCTerredecamarque

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03 novembre	04 novembre	05 novembre	06 novembre	07 novembre
Melon d'hiver		Salade verte + dès de mimolette	Velouté de légumes 📜	Crêpe à l'emmental
Omelette	Rôti de dinde aux champignons VF 👚	Boules agneau à la tomate VF	Rôti de porc au jus (P) VF	Filet de poisson au four 🥟 👚
Petits pois au beurre	Pâtes BIO	Semoule	Purée BIO	Beignet de courgettes
Fromage	Fromage	Mousse au chocolat	Fromage BIO	Fromage blanc BIO
Beignet	Fruit		Ananas frais	
10 novembre	11 novembre	12 novembre	13 novembre	14 novembre
		Taboulé	Salade verte & croûtons	Radis & beurre
Civet de dinde VF	11	Rosbeef + ketchup VF	Mini quenelles gratinées	Poisson pané
Gnocchis BIO	NOVEMBRE	Salsifis à la tomate 🁚	Purée de potiron	& citron BIO
Fromage	ARMISTICE 1918	Fromage	Banane BIO	Ratatouille
Fruit	49	Fruit		Crème dessert chocolat BIO
17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre	21 novembre
Pizza	Salade Cow-boy	Mousse de canard VF	Carottes râpées 🛗	Mélange coleslaw
Œufs durs	Wings de poulet VF	Thon à la moutarde 🁚	Jambon braisé (P) VF	Blanquette de veau VF ()
Gratin choux fleurs – Pdt Fromage blanc dès de pomme	Haricots beurrés	Riz	Sauce à l'ananas	Pâtes BIO
- spéculoos	Yaourt aux fruits mixés BIO	Fromage	Printanière de légumes	Yaourt nature BIO
- speculous		Salade de fruits « Maison »	Fromage BIO	
			Crêpe & pâte à tartiner	
24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre	28 novembre
Velouté de potiron 👚	Salade verte & dés fromage 💮	Betterave BIO	Assiette de crudités	Feuilleté fromage
Croustifromage	Filet de limande	Poulet rôti BIO VF	Chipolatas BIO (P)	Bœuf BIO en daube
Haricots verts BIO	sauce citron BIO	Frites	Lentilles	Carottes BIO au beurre
Fruit	Riz printanier	Fromage	Fromage frais aux fruits BIO	Fromage
Yaourt brassé nature BIO	Compote BIO	Fruit		Fruit BIO

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



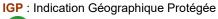
Pêche durable (MSC)



: 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





: Produit local



: Produit régional



Cuisiné par nos chefs

contre le gaspillage alimentaire

Nos restaurants scolaires sont engagés