

Menu des restaurants scolaires – Du 02 au 28 février 2026

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
----- Blanquette de filet de limande Pommes vapeur Fromage BIO Fruit BIO	Salade Cow-boy Escalope viennoise VF Poêlée ratatouille Crêpes au sucre	Feuilleté au fromage Rosbeef VF & ketchup Haricots beurrés BIO Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Et tomates cerise Porc BIO à l'Italienne VF Coquillettes BIO Yaourt vanille BIO	Lentilles BIO vinaigrette Picoussel Gratin de choux fleurs BIO et pommes de terre Banane BIO
09 février	10 février	11 février	12 février	13 février
Pizza Omelette Gratin de courgette BIO pommes de terre & emmental râpé BIO Fromage blanc BIO	Soupe de pâtes Colin pané 3 céréales Citron BIO Carottes BIO au beurre Fromage Fruit BIO	Melon d'hiver Emincé volaille VF aux champignons Polenta Fromage Pêches au sirop	Rillettes de poulet Rôti de porc VF au jus Petits pois Fromage BIO Fruit	Salade verte et maïs Joue de bœuf en daube Gnocchis Yaourt à boire BIO
16 février	17 février Nouvel an chinois	18 février	19 février	20 février
Radis - beurre Rôti de veau sauce moutarde Haricots verts BIO sautés Yaourt nature BIO Biscuit	Salade Chinoise Wings VF Riz cantonnais Fromage AOP Beignets a pommes	Endives & noix Filet de saumon beurre et citron BIO Légumes pot au feu Fromage Compote BIO	Betteraves BIO & pois chiches Saucisse VF Maïs au beurre Crème dessert vanille BIO	Velouté carottes - potiron Raviolis aux tomates confites BIO à l'Italienne Fromage AOP Fruit BIO
23 février	24 février	25 février	26 février	27 février
VACANCES SCOLAIRES				
Œufs durs mayonnaise Hachis parmentier « maison » VF Fromage Fruit	Carottes râpées Veau BIO VF aux olives Printanière de légumes Fromage blanc BIO, dés de pommes et brisures spéculos	Salade d'hiver Seiche à la tomate Riz basmati Flan caramel	Salade Niçoise Jambon braisé au porto VF Beignets de courgettes Fromage Eclair au chocolat	Velouté Dubarry Cuisse de poulet VF Purée de potiron BIO Fromage Fruit

Salade Cow-boy : Salade verte, croûtons, tomates, vinaigrette
Salade Chinoise : Salade iceberg, carottes râpées, brisures cacahuètes, surimi, vinaigrette miel – soja
Riz Cantonais : Riz, Omelette, dés veggie façon jambon, petits pois, brunoise de légumes
Salade d'hiver : Betteraves râpées, salade iceberg, sauce yaourt

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

 : Fruit régional

 Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire