

Menu Restaurants scolaires – Du 31 août au 26 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31 août	01 septembre	02 septembre	03 septembre	04 septembre
	Carottes râpées Wings de poulet VF Coquillettes BIO & emmental râpé BIO Fromage blanc BIO	Feuilleté Hot - dog Rôti de dinde VF sauce fromage Printanière de légumes Fromage et Fruit	Salade Cow boy Sauté de porc BIO à la moutarde Haricots verts BIO Fromage BIO et Fruit BIO	Concombres vinaigrette Mini quenelles à la tomate Pommes de terre sautées Fromage Compote BIO
07 septembre	08 septembre	09 septembre	10 septembre	11 septembre
Cuisses de poulet rôti VF Petits pois BIO au beurre Fromage BIO Fruit BIO	Crudités variées Filet de limande Sauce Nantua Semoule BIO Yaourt aux fruits mixés BIO	Emincé de volaille VF aux champignons Rizotto Fromage Salade de fruits d'été Maison	Pastèque Tortilla pommes de terre Purée de carottes Fromage BIO Tarte Normande	Rosbeef VF et ketchup maison Beignets de courgettes Fromage IGP Fromage frais aux fruits BIO
14 septembre	15 septembre	16 septembre	17 septembre	18 septembre
FETE DU GRAU DU ROI				
Crêpe au fromage Escalope viennoise VF Purée de potiron BIO Fromage BIO Fruit	Tomates mozzarella Gardianne de taureau VF Riz de Camargue IGP Pâtisserie	Mousse de canard Filet de cabillaud sauce citron Rôsti de légumes Fromage et fruit	Chipolatas BIO VF Gratin de choux fleurs et pommes de terre Fromage BIO et ananas	Salade verte + dés de fromage Spaghettis aux lentilles façon bolognaise Emmental BIO râpé Crème dessert vanille BIO
21 septembre	22 septembre	23 septembre	24 septembre	25 septembre
Taboulé et tomates Cubes colin 3 céréales Gratin de blettes Liégeois chocolat	Lentilles BIO vinaigrette Crozziflette Fruit	Bouillon vermicelles Omelette Maison Courgettes sautées Fromage et Fruit BIO	Pizza Rôti de porc au jus VF Haricots beurrés BIO Yaourt brassé nature BIO	Salade verte BIO + maïs Veau Marengo VF Pommes de terre au four Fromage BIO Mousse au chocolat BIO

Salade Cow-boy : salade verte, croutons, maïs, tomates, vinaigrette **Crudités variées** : carottes râpées, tomates cerises, maïs, vinaigrette maison **Crozziflette** : Gratin de Crozets (petites pâtes carrées de Savoie), fromage, à raclette et oignons

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

: Cuisiné par nos chefs

: Menu végétarien

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