

Menu des restaurants scolaires – Du 30 mars au 24 avril 2026

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

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1er avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Pois chiches et tomates Omelette au fromage Haricots beurrés BIO sautés Fromage blanc BIO	Betteraves & maïs Paella Fromage BIO Fruit	Carottes râpées Sauté de veau VF Rosti de légumes Liégeois chocolat BIO	----- Jambon braisé (P) VF à la moutarde Gnocchis BIO Fromage & Banane BIO	Salade Cow-boy Cubes de poisson pané 3 céréales & citron BIO Duo de carottes BIO Compote BIO
6 avril	7 avril	8 avril	9 avril	10 avril
	Radis - beurre Raviolis BIO aux légumes Fromage BIO Iles flottantes surprise	----- Filet de limande sauce Normande Carottes & pommes de terre Fromage Salade de fruits Maison	Salade verte BIO à la Grecque Rougail de saucisse (P) Riz basmati Yaourt brassé BIO	Pizza Escalope Viennoise VF Petits pois BIO au jus Fromage BIO Fruit
13 avril	14 avril	15 avril	16 avril	17 avril
Œufs durs mayo. Wings VF Purée de potiron Fromage Fruit	Lentilles BIO en salade Quenelles BIO à la tomate Coquillettes BIO Yaourt à boire BIO Fruit BIO	Mélange coleslaw Rosbeef VF - ketchup Haricots verts BIO Yaourt aux fruits mixés BIO Petits beurres BIO	Tomates & mozzarella Filet mignon (P) VF à la crème Printanière de légumes Beignet	Tarte au fromage Bourride de cabillaud Pommes vapeur Fromage AOP Fruit
20 avril	21 avril	22 avril	23 avril	24 avril
Velouté de courgettes Paupiette de veau VF à l'Italienne Pâtes BIO + râpé Coupelle fruits au sirop BIO	Mousse de canard Hachis parmentier De poisson Fromage Fruit	Salade verte + maïs Poulet VF BIO au citron Choux fleurs sautés Fromage Pâtisserie	Salade Carnaval Rôti de porc (P) VF Ketchup maison Beignets de légumes Flan BIO vanille	----- Gardianne BIO Riz de Camargue IGP Fromage Fruit

Salade verte BIO à la Grecque : Salade, féta, olives noires, vinaigrette à l'huile d'olive **Salade Cow-Boy** : Salade verte, croûtons, tomates, mimolette, vinaigrette **Salade Carnaval** : Pâtes pépinettes, petit-pois, maïs, carottes râpées, vinaigrette

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

VF : Viande & Volaille Française

IGP : Indication Géographique Protégée

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

 Pêche durable (MSC)

 Préparation à base de porc

 : « Lait et fruits à l'école », aide de l'Union Européenne à destination des écoles

 : Produit local

 : Cuisiné par nos chefs

 : Menu végétarien

