

Menu des restaurants scolaires – Du 01 au 19 décembre 2025

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

Lundi 1 décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Pizza Cordon bleu Haricots beurrés BIO Fromage BIO Fruit	Endives + dès Cantal AOP Blanquette de petits filets de colin Pommes vapeur Mousse chocolat BIO	Radis-beurre Rôti de dinde sauce Civet VF Patate douce au four Fromage Fruits au sirop	Salade verte et maïs Sauté de porc (P) VF à l'Italienne Pâtes BIO Fromage blanc BIO nature	Bouillon de pâtes Tortilla Purée de carottes Fromage BIO Fruit BIO
8 décembre	9 décembre	10 décembre	11 décembre	12 décembre
« « « « « « « « Bourguignon de bœuf VF Printanière Fromage Banane BIO	Carottes râpées Filet de cabillaud au four Purée BIO Yaourt aux fruits mixés	« « « « « « « « Pilons de poulet à l'Asiatique VF Beignets de courgettes Fromage Salade de fruits "maison" Biscuit	Potage à la citrouille Saucisse (P) Maïs Fromage AOP Fruit	Salade verte BIO & pois chiches Raviolis tomate- mozza & emmental râpé BIO Crème dessert vanille BIO
15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre	19 décembre
Macédoine mayonnaise Poisson pané & citron BIO Gratin de duo de courgettes Fromage frais aux fruits BIO Biscuit BIO	« « « « « « Paleron à la moutarde VF Riz Fromage BIO Fruit BIO	Betteraves vinaigrette Lasagnes "maison" VF Fromage Compote BIO	Pâté croute-Mousse canard-saucisson et tomates cerises Emincé de chapon VF aux champignons et foie gras Tagliatelles Mandarine Batonnet glacé sapin de Noël Père Noël en chocolat	Taboulé Gnocchetti de lentilles rouges Haricots verts BIO au beurre Yaourt nature brassé BIO Ananas

ORIGINE DES VIANDES : communiquée aux restaurants scolaires le jour de consommation sur le document « Liste des allergènes »

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)



Menus Végétariens



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