

Menu des restaurants scolaires – du 5 au 30 janvier 2026

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

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Melon d'hiver Poisson pané & citron BIO Gratin de choux fleurs BIO et pommes de terre Fromage Yaourt vanille	Salade verte & maïs Quenelles gratinées BIO Pâtes BIO & emmental BIO Fromage blanc BIO	Duo de crudités Colombo de poulet VF Patate douce au four Fromage Pomme cuite "maison"	Radis - beurre Rôti de porc au jus VF Haricots blancs à la tomate Crème dessert au chocolat BIO	----- Daube de bœuf VF BIO Bâtonnets de carottes Fromage BIO Royaume à la fleur d'oranger + surprise
12 janvier	13 janvier	14 janvier	15 janvier	16 janvier
Œufs durs mimosa Paupiettes de veau à la moutarde VF Petits pois au jus Fromage AOP Fruit BIO	Salade cow-boy Filet de cabillaud en bourride Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits mixés BIO	----- Couscous VF Semoule - légumes Fromage Salade de fruits "maison"	Pois chiches et tomates vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Haricots beurrés BIO Yaourt nature BIO	Mousse de canard Pâtes bolognaises VF & emmental râpé BIO Fruit
19 janvier	20 janvier	21 janvier	22 janvier	23 janvier
Taboulé Poulet rôti BIO VF Haricot verts BIO Fruit	Carottes râpées & maïs Agnolottis aux cèpes A la crème + emmental râpé BIO Yaourt brassé nature BIO Biscuit	----- Seiches à la Sétoise Riz Basmati Fromage Fruit	Tarte aux 3 fromages Brochettes de porc VF marinées à la Provençale Gratin de potiron Fromage BIO Fruit BIO	Pamplemousse & sucre Rosbeef & ketchup VF Purée BIO Fromage Compote BIO
26 janvier	27 janvier	28 janvier	29 janvier	30 janvier
Pizza Pavé de saumon Beurre & citron BIO Ratatouille Fromage Flan caramel BIO	Betteraves BIO Œufs durs Pâtes papillon BIO et lentilles BIO à la tomate Fromage AOP Fruit BIO	Salade Tricolore Sot l'y laisse de dinde VF Aux champignons Purée de carottes Fromage Rouelles de pommes	Bouillon de pâtes Chipolatas VF BIO Gratin de courgettes BIO Banane BIO	Melange coleslaw Gardianne de taureau VF BIO Riz de Camargue IGP Fromage frais aux fruits BIO

Duo de crudités : Betteraves, carottes râpées **Salade Cow-boy** : Salade verte, croûtons, tomates, vinaigrette **Salade tricolore** Haricots verts, tomates cerises, cœur palmier, vinaigrette balsamique

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

 Menu végétarien

 Cuisiné par nos chefs

 Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire