

Menu des restaurants scolaires – du 1er juin au 03 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1 juin	02 juin	03 juin	04 juin	05 juin
Taboulé Crousti fromage Gratin de courgettes BIO Fromage & Fruit	Salade Cow-boy Bœuf à l'Italienne VF Pommes grenailles BIO Fromage blanc BIO	Salade carnaval Cuisse de poulet BIO VF Flan de légumes Fromage & Beignet chocolat	~~~~~ Rôti de porc & ketchup VF Coquillettes BIO Fromage BIO & Fruit	Pois-chiches vinaigrette Panés ludiques & citron BIO Haricots verts BIO au beurre Yaourt aux fruits mixés BIO
8 juin	9 juin	10 juin	11 juin	12 juin
Radis – beurre Blanquette de limande Semoule Fromage Cocktail de fruits au sirop	Pizza Omelette Courgettes sautées Fromage Banane BIO	~~~~~ Rosbeef VF et ketchup « maison » Purée de potiron Fromage Yaourt à boire	~~~~~ Sauté de porc VF à la moutarde Printanière Fromage Fraises & chantilly	Tomates mozzarella Boulettes au bœuf BIO VBF A la tomate Pâtes Crème dessert vanille BIO
15 juin	16 juin	17 juin	18 juin	19 juin
~~~~~ Daube <b>VF</b> Riz Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade verte & mais Filet de cabillaud en bourride Bâtonnets de carottes <b>BIO</b> Fromage <b>AOP</b> Crêpes au sucre	Mousse de canard Sot l'y laisse de dinde au curry <b>VF</b> Blé Fromage Salade de fruits frais	Salade de tomates Saucisse <b>VF</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus Yaourt nature <b>BIO</b>	Carottes râpées Raviolis tomates mozzarella & emmental râpé Mousse chocolat <b>BIO</b>
<b>22 juin</b>	<b>23 juin</b>	<b>24 juin</b>	<b>25 juin</b>	<b>26 juin</b>
~~~~~ Poisson pané & citron <b>BIO</b> Chou-fleur <b>BIO</b> en gratin Biscuit <b>BIO</b> Flan caramel <b>BIO</b>	Betteraves et tomates cerise Pâtes et lentilles Bolognaise Fromage Compote <b>BIO</b>	Salade choux chinois - carottes Brochettes yakitori Pommes sautées Fromage frais aux fruits	Melon Filet mignon à l'ananas <b>VF</b> Maïs au beurre Fromage <b>BIO</b> Eclair vanille	~~~~~ Gardianne de taureau <b>VF</b> Riz de Camargue Fromage Fruit
29 juin	30 juin	01 juillet	02 juillet	03 juillet
Tarte 3 fromages Paleron bœuf VF sauce tomate aux câpres Choux fleurs BIO sautés Fromage BIO , Pastèque	Salade Napolitaine Poulet rôti BIO VF Haricots beurrés BIO Liégeois chocolat	~~~~~ Lasagnes saumon – épinard Fromage BIO Fruit	Tomates cerises Sandwich jambon – fromage Chips Glace Banane BIO	Lentilles vinaigrette à la moutarde Œufs durs Purée de carottes Yaourt brassé nature BIO

Salade cow-boy : salade, maïs, tomate, croutons, **Salade Carnaval** : Pâtes pépinites, carottes râpées, maïs, petits pois, vinaigrette **Salade Napolitaine** : pâtes, concombre, tomates, fromage, vinaigrette.

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

 : Produit régional

 : Cuisiné par nos chefs

 : Menu végétarien

**PIQUE-NIQUE
DE FIN D'ANNEE**

