

Menu des restaurants scolaires – du 02 au 27 mars 2026

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Mélange coleslow Paupiettes de veau VF Sauce moutarde Pâtes BIO + râpé Compote	Betteraves BIO - tomates Tortillas Haricots verts BIO Yaourt aux fruits mixés BIO	Pâté en croûte de volaille Colin sauce Nantua Rosti de légumes Fromage Salade de fruits « maison »	Endives + mimolette + noix Filet mignon au cidre VF Patate douce au four Brownie	Potage de légumes Couscous VF (Agneau-poulet) Semoule Fromage Fruit
9 mars	10 mars	11 mars	12 mars	13 mars
Crêpes au fromage Gratin de poisson Carottes BIO au beurre Fromage Fruit	Salade verte BIO + dès de cantal IGP Rosbeef VF + ketchup Pommes sautées Yaourt à boire BIO	Salade de pois chiches à la Libanaise Pané au fromage Flan de légumes du soleil Fromage Fruits au sirop	Potage carottes - potiron Bolognaise de lentilles Spaghettis + râpé BIO Fromage BIO Fruit	Salade du jardin Rôti de dinde VF sauce au fromage Petits pois BIO Crème dessert vanille BIO Biscuit BIO
16 mars	17 mars	18 mars	19 mars	20 mars
Pizza Filet de cabillaud sauce safranée Gnocchis BIO Fromage & fruit BIO	Taboulé Nuggets de blé Haricots beurrés BIO Fromage Fromage blanc BIO	Trio de crudités Omelette au fromage « Maison » Gratin courgettes & pommes de terre Fromage & Fruit	Saucisson (P) Sauté de bœuf VF Pommes vapeur Fromage frais aux fruits Ananas frais	Bouillon de pâtes Cuisse de poulet VF Gratin de salsifis Fromage BIO Fruit BIO
23 mars	24 mars	25 mars	26 mars	27 mars
Melon d'hiver Quenelles gratinées Printanière Fromage Tarte au flan	----- Wings de poulet VF Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit	----- Poisson pané + citron BIO Purée de potiron Fromage, Pomme cuite sur pain d'épice	Carottes râpées Rôti de porc au jus Beignets de choux fleurs Yaourt nature BIO	Choux fleurs Mimosa Blanquette de veau VF Riz Fromage AOP Fruit

Pois chiches à la Libanaise : pois-chiches, brunoise de légumes, boulgour, raisins secs vinaigrette **Salade du jardin** : Pâtes pépinettes, olives vertes, maïs, tomates, vinaigrette **Trio de crudités** : Tomates cerises, carottes râpées, salade Iceberg

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

BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

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

 : Repas végétariens