

Menu des centres de loisirs du 8 juillet au 2 août 2024

Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
- Lasagnes au saumon Fromage BIO Melon	Concombres vinaigrette Poulet rôti BIO VF Haricots beurrés BIO Yaourt à boire vanille BIO Brownie	Tarte aux 3 fromages Paleron de bœuf VF sauce tomate aux câpres Chou-fleur BIO sauté Fromage BIO Fruit	Assiette du jardinier Filet mignon à l'ananas VF Riz - Fromage blanc BIO & sucre	Lentilles BIO vinaigrette Omelette au fromage Purée de carottes - Yaourt aux fruits mixés BIO
15 juillet	16 juillet	17 juillet	18 juillet	19 juillet
Pizza Rôti de veau sauce moutarde Haricots verts BIO Fromage Fruit	Betteraves BIO & maïs Boulettes d'agneau à l'Orientale Semoule - Crème chocolat BIO	Œufs durs & mayonnaise Quenelles sauce tomate Rôsti de légumes Fromage Fruit	Tomates, mozzarella et basilic Rôti de porc VF Petits pois BIO au beurre Ile flottante	Carottes râpées Seiches à la sétoise Blé Fromage BIO Compote BIO
22 juillet	23 juillet	24 juillet	25 juillet	26 juillet
Salade Cow-boy Wings de poulet VF Maïs au beurre - Beignet	Melon Tajine de mouton BIO VF Gnocchis BIO - Yaourt BIO nature & sucre	- Poisson pané & citron Courgettes sautées Fromage Banane BIO	Pâté en croûte de volaille Légumes farcis Riz Fromage Fruit	Taboulé Moussaka maison VF Fromage Fruit
29 juillet	30 juillet	31 juillet	1 ^{er} août	2 août
- Spaghetti Bolognaise & râpé VF Fromage BIO Fruit	Salade verte & dés de fromage Cordon bleu Poêlée ratatouille Tarte au flan	Pastèque Rosbeef sauce Tartare VF Printanière de légumes - Fromage frais aux fruits BIO	Salade de tomates et pois chiches Saucisse Flan de courgettes Yaourt vanille BIO	- Cabillaud en aïoli Pommes de terre Fromage BIO Fruit

Salade Cow-boy : salade verte, croûtons, mimolette, tomates, vinaigrette
Assiette du Jardinier : carottes râpées, courgettes râpées, tomates cerise

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

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 alimentaire

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



: Pêche durable (MSC)



: Préparation à base de porc