

Menu des centres de loisirs – du 5 au 30 août 2024

Lundi 5 août	Mardi 6 août	Mercredi 7 août	Jeudi 8 août	Vendredi 9 août
Tomates cerises Moules à la crème Frites Glace	Concombres vinaigrette Poulet rôti VF IGP Haricots beurrés BIO Fromage BIO Eclair chocolat	Tarte aux 3 fromages Paleron de bœuf VF sauce moutarde Chou-fleur BIO sauté Fromage BIO Fruit	Tomates, mozzarella et basilic Rôti de porc VF Petits pois BIO au beurre Fromage blanc BIO & sucre	Compotée aux légumes du soleil et gressins Boulettes d'agneau à l'Italienne Coquillettes BIO Fromage BIO , compote BIO
12 août	13 août	14 août	15 août	16 août
Pizza Rôti de veau sauce aux champignons Haricots verts BIO Fromage, fruit	Carottes râpées Seiches à la Sétoise Riz Crème chocolat BIO	Œufs durs et mayonnaise Quenelles sauce aurore Rôsti de légumes Fromage BIO Fruit	FERIE	Lentilles BIO vinaigrette Escalope Viennoise Poêlée ratatouille Yaourt aux fruits mixés BIO
19 août	20 août	21 août	22 août	23 août
Salade Cowboy Wings de poulet VF Mais au beurre Beignet	Melon Tajine de mouton BIO VF Gnocchis BIO Yaourt BIO nature & sucre	- Poisson pané & citron VF Courgettes sautées Fromage AOP Banane BIO	Pâté en croûte de volaille Légumes farcis Riz Fromage Fruit	Taboulé Moussaka maison VF Fromage Fruit
26 août	27 août	28 août	29 août	30 août
Spaghetti Bolognaise & râpé VF Fromage BIO Fruit	Salade verte & dès de fromage Omelette maison Duo de carottes BIO sautées Tarte aux pommes	Pastèque Rosbeef sauce tartare VF Printanière de légumes Fromage frais aux fruits BIO	Salade de tomates & pois chiches Saucisse Flan de courgettes Yaourt vanille BIO	- Cabillaud en aïoli Pommes de terre Fromage BIO Fruit

Salade Cow-boy : salade verte, croûtons, tomates, 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

VF : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc

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