

Menu des restaurants scolaires – du 04 au 29 novembre 2024

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

Lundi 04 novembre	Mardi 05 novembre	Mercredi 06 novembre	Jeudi 07 novembre	Vendredi 08 novembre
Melon d'hiver Omelette fromage Petits pois au beurre BIO Liégeois vanille Brownie	- Rôti de dinde aux champignons VF 🍳 Gnocchis BIO Fromage Fruit	Pamplemousse Boules d'agneau à la tomate VF 🍳 Semoule Yaourt vanille	Velouté de Potiron 🍳 Jambon braisé (P) VF 🐷 🍳 Purée Fromage BIO 🇪🇺 Ananas frais	Endives & maïs scc crudités Filet de poisson au four 🐟 🍳 Ratatouille Biscuit BIO Fromage blanc BIO 🇪🇺
11 novembre	12 novembre	13 novembre	14 novembre	15 novembre
FÉRIÉ	Betteraves BIO Raviolis + râpé Fruit BIO	Taboulé Rosbeef + ketchup VF Salsifis à la tomate 🍳 Fromage Fruit	Salade verte 🛒 & dés d'emmental 🛒 Œufs durs Gratin choux fleurs et Pommes de terre 🍳 Pêches au sirop	Radis & beurre 🛒 Poisson pané & citron 🐟 Purée de potiron Crème dessert chocolat BIO
18 novembre	19 novembre	20 novembre	21 novembre	22 novembre
- Civet de dinde IGP 🍳 Polenta Fromage Fruit	Salade Cow-boy 🛒 Wings de poulet Printanière de légumes Yaourt aux fruits mixés BIO	Mousse de canard VF Thon à la moutarde 🍳 Riz Fromage Salade de fruits « Maison »	Carottes râpées 🛒 Rôti de porc au jus (P) VF 🐷 Haricots beurrés BIO Fromage BIO 🇪🇺 Crêpe & pâte à tartiner	Mélange coleslaw 🛒 Blanquette de veau BIO 🛒 🍳 Pâtes BIO Yaourt nature BIO 🇪🇺
25 novembre	26 novembre	27 novembre	28 novembre	29 novembre
Velouté de légumes 🍳 Escalope viennoise VF Haricots verts BIO Banane BIO 🇪🇺 Yaourt brassé nature BIO 🇪🇺	Salade verte 🛒 & dés de mimolette Filet de limande sauce citron 🐟 🍳 Riz printanier 🍳 Compote BIO	Pizza Poulet rôti BIO VF Röstis de légumes Fromage Fruit 🛒	Assiette de crudités Chipolatas BIO (P) 🐷 Lentilles BIO Fromage frais aux fruits BIO	Crêpe à l'emmental Bœuf BIO en daube 🛒 🍳 Carottes BIO au beurre Fromage Fruit

Salade Cow-boy : Salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette

Assiette de crudités : betteraves et carottes râpées, maïs et 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

 **Menus Végétariens**

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

 Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage alimentaire