

Menu des restaurants scolaires – Du 02 au 20 décembre 2024

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

| Lundi 2 décembre | Mardi 3 décembre | Mercredi 4 décembre | Jeudi 5 décembre | Vendredi 6 décembre |
|--|--|---|--|--|
| Pizza Cordon bleu Haricots beurrés BIO Fromage BIO Fruit BIO | Endives et dès Cantal AOP Blanquette de cabillaud Pommes vapeur Mousse chocolat BIO | Radis-beurre Rôti de dinde sauce Civet VF Carottes BIO sautées Fromage Tarte au flan | Pâté coupelle Raviolis Fromage blanc BIO nature | Bouillon de pâtes Wings VF Beignets de courgettes Fromage BIO Fruit BIO |
| 09 décembre | 10 décembre | 11 décembre | 12 décembre | 13 décembre |
| - Daube de bœuf BIO Printanière Fromage BIO Banane BIO | Carottes râpées Cube poisson pane aux céréales citron BIO Purée BIO Yaourt aux fruits mixés | Tarte 3 fromages Brochette Yakitori Gratin de courgettes BIO Fromage Salade de fruits "maison" | Potage à la citrouille Sauté de porc A l'Italienne (P) Pâtes BIO Fromage AOP Fruit | Lentilles BIO Quenelles en gratin Riz Yaourt nature brassé BIO Ananas |
| 16 décembre | 17 décembre | 18 décembre | 19 décembre | 20 décembre |
| Macédoine mayonnaise Gratin poisson à la tomate H. verts BIO au beurre Fromage frais aux fruits BIO Biscuit BIO | Salade verte BIO et croustons Nuggets de poulet VF Purée de carottes Crème dessert vanille BIO | Betteraves vinaigrette Lasagnes "maison" VF Fromage Compote BIO | 'Mini-tartelettes* et tomates cerises Sauté de dinde VF IGP sauce aux champignons Pommes Dauphines Fougasse d'Aigues-Mortes Père Noël en chocolat Mandarine | - Paleron à la moutarde VF Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit |

*Mini-tartelettes : mini-pizza et mini-tarte au fromage

ORIGINE DES VIANDES : communiquée aux restaurants scolaires le jour de consommation sur le document « Liste des allergènes »

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)



Menus Végétariens



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