

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