

Menu des restaurants scolaires – Du 03 au 28 février 2025

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

| Lundi 3 février | Mardi 4 février | Mercredi 5 février | Jeudi 6 février | Vendredi 7 février |
|---|--|---|--|--|
| Blanquette de filet de limande   Pommes vapeur Fromage BIO Fruit BIO  | Salade Cow-boy   Wings Poêlée ratatouille  Mini Crêpes au sucre | Crêpe au fromage Rosbeef VF & ketchup Haricots beurrés BIO Fromage Fruit | Macédoine mayonnaise  Porc BIO à l'Italienne VF   Coquillettes BIO Fromage blanc BIO  | Lentilles BIO vinaigrette Escalope viennoise VF Gratin de choux fleurs BIO  Banane BIO  Crème dessert chocolat BIO |
|  10 février | 11 février | 12 février | 13 février | 14 février |
| Pizza Omelette Gratin de courgette BIO  et pommes de terre Yaourt nature BIO  | Soupe de pâtes  Colin pané 3 céréales  Citron BIO Carottes BIO au beurre Fromage  Fruit BIO  | Melon d'hiver Emincé volaille aux champignons  Riz basmati Fromage Pêches au sirop | Betteraves BIO Saucisse VF  Petits pois  Fromage BIO Fruit | Salade verte et maïs  Veau BIO aux olives   Polenta Fromage AOP  Mousse au chocolat BIO |
| 17 février | 18 février | 19 février | 20 février | 21 février |
| VACANCES SCOLAIRES | | | | |
| Potage de légumes  Civet de noix de joue de boeuf  Pâtes BIO et râpé BIO  Fruit | Taboulé  Nuggets Haricots verts BIO Yaourt aux fruits mixés BIO | Pâté en croûte de volaille Colin sauce Nantua   Rösti de légumes Fromage Salade de fruits « maison »  | Salade verte & dès de cantal IGP  Rôti de porc au cidre VF   Printanière Brownie | Salade tricolore  Boulettes de bœuf  à la tomate VF Semoule Fromage et Compote BIO |
| 24 février | 25 février | 26 février | 27 février | 28 février |
| VACANCES SCOLAIRES | | | | |
| Oeufs durs mayonnaise Lasagnes « maison » VF  Fromage Fruit | Carottes râpées  Bœuf BIO en daube   Riz de Camargue Fromage blanc BIO , dès de pommes et brisures spéculos | Velouté Dubarry  Cuisse de poulet IGP BIO   Purée de potiron BIO Fromage  Fruit | Endives sauce Balsamique Jambon braisé au porto VF   Mais au beurre Fromage Eclair au chocolat | Salade d'hiver   Moules Marinières   Frites Flan nappé caramel |

Salade Cow-boy : Salade verte, croûtons, tomates, dès de mimolette, vinaigrette

Salade tricolore : Betteraves râpées, salade Iceberg sauce yaourt

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)

 : 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