

Menu des restaurants scolaires – du 28 avril au 31 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28 avril Feuilleté au fromage Rôti de dinde sce moutarde VF 🍷 Petits pois au beurre Fromage BIO 🇫🇷 Fruit BIO 🇫🇷	29 avril Salade et dès cantal AOP 🇫🇷 🇫🇷 Aiguillette filet colin 🐟 🍷 sauce Nantua Tagliatelles Yaourt vanille BIO	30 avril Radis – beurre Rosbeef froid VF ketchup Rösti de légumes Fromage Cocktail de fruits BIO au sirop	1^{er} mai FERIÉ	2 mai Carottes rapées 🍷 🇫🇷 Cordon bleu VF Purée de pommes de terre BIO Fromage frais nature BIO 🇫🇷
5 mai - Italie	6 mai - France	7 mai - Grèce	8 mai - Allemagne	9 mai - Espagne 🇪🇸
Joli mois de l'Europe				
Tomates cerises & mozzarella Lasagnes au bœuf VF 🍷 Glace	Salade Bergère 🍷 Daube VF 🇫🇷 🍷 Riz de Camargue IGP Mousse chocolat BIO	Houmous & gressins 🍷 Moussaka « Maison » 🇫🇷 🍷 Yaourt brassé nature + miel	FERIÉ	Melon 🇫🇷 Tortilla pomme de terre 🇫🇷 Salade verte 🇫🇷 Fromage, Beignet pomme 🇫🇷
12 mai Mélange coleslow Paupiette veau à la tomate VF 🍷 Pâtes & emmental râpé BIO 🇫🇷 Compote BIO	13 mai Salade campagnarde 🍷 Poisson pané multigrains 🐟 Haricots beurrés Yaourt aux fruits mixés BIO	14 mai Salade de concombre à l'aneth 🍷 Manchons de canard VF Polenta Crème dessert chocolat BIO	15 mai ~~~~~ Rôti de porc VF au jus (P) 🐷 Riz printanier Fromage 🇫🇷 Fruit 🇫🇷	16 mai Salade cow-boy 🍷 🍷 Wings de poulet VF Beignets de courgettes Yaourt nature BIO 🇫🇷
19 mai Mousse de canard Œufs durs Gratin choux fleurs et pommes de terre Fromage BIO 🇫🇷 Fruit BIO 🇫🇷	20 mai 🌿 Pois-chiches Nugget's de blé Poêlée de ratatouille 🍷 Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit	21 mai Assiette du jardinier 🍷 🇫🇷 Saumon beurre 🐟 et citron BIO , Riz basmati Liégeois vanille	22 mai Pizza Chipolatas BIO (P) VF 🐷 Haricots verts BIO au beurre Flan nappé caramel BIO	23 mai ~~~~~ Sauté de veau aux olives 🍷 🍷 Gnochis BIO poêlés 🍷 Fromage 🇫🇷 Fruit 🇫🇷
26 mai Lentilles BIO & dès fromage Poulet BIO rôti 🍷 Purée de carottes Ananas	27 mai Salade BIO & maïs Poisson pané & citron BIO 🐟 🇫🇷 Gratin de courgettes 🍷 Fromage BIO , 🇫🇷 Eclair chocolat	28 mai ~~~~~ Emincées veau VF aux champignons 🍷 Pommes vapeur 🍷 Fromage Fruit	29 mai FERIÉ	30 mai PAS D'ÉCOLE

Assiette du jardinier : carottes et courgettes râpées, tomates sauce crudité

Salade Bergère : salade, dès de fromage, croûton, raisins secs, vinaigrette balsamique,

Salade campagnarde blé, maïs, dès d'emmental, tomates 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

Viande & Volaille Française : VF

🐟 : 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

Cuisiné par nos chefs 🍷



Nos restaurants scolaires sont engagés contre le gaspillage