MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS DU LUNDI 29 FÉVRIER AU VENDREDI 29 AVRIL

LUNDI 7 MARS : Boulettes de bœuf à la tomate / Frites / Tomme de Savoie / Fruit de saison
MARDI 8 MARS : Salade et reblochon / Poulet rôti / Chou fleur béchamel / Chausson aux pommes
MERCREDI 9 MARS : Carottes et céleri râpés / Sauté de veau forestière / Tagliatelles / Yaourt nature
JEUDI 10 MARS : Rôti de porc à la sauge / Haricots verts persillés / Babybel / Salade banane et kiwi
VENDREDI 11 MARS : Velouté de brocolis au fromage / Dos de colin sauce safran / Purée Crécy / Fruit de saison

LUNDI 21 MARS : Daube / Coquillettes / Fromage blanc / Fruit de saison
MARDI 22 MARS : Mâche et gruyère / Omelette / Gratin de brocolis / Mousse aux marrons
MERCREDI 23 MARS : Salade haricots verts / Lasagnes maison brousse / Camembert / Fruit de saison
JEUDI 24 MARS : Salade chou chinois et pommes / Tajine de poulet aux fruits secs / Quinoa / Faisselle au miel
VENDREDI 25 MARS : Filet de poisson beurre blanc / Carottes et navets glacés / Bûchette de chèvre / Fruit de saison

LUNDI 4 AVRIL : Salade d'agrumes au chocolat / Poulet à l'estragon / Gratin Dauphinois / Yaourt vanille
MARDI 5 AVRIL : Dos de colin beurre citron / Riz et ratatouille / Le carré / Salade kiwi banane
MERCREDI 6 AVRIL : Salade verte et œufs durs / Tagliatelles Carbonara / Babybel / Mousse au chocolat
JEUDI 7 AVRIL : Taboulé frais / Daube / Carottes Vichy / Fromage blanc crème de marrons
VENDREDI 8 AVRIL : Filet de poisson frais meunière / Brocolis Béchamel / Camembert / Ananas frais

LUNDI 18 AVRIL : Salade de mâche / Filet de poisson meunière / Gratin de courgettes / Camembert / Banane
MARDI 19 AVRIL : Salade à l'avocat / Sauté d'agneau Marengo / Polenta gratinée / Compote et biscuit
MERCREDI 20 AVRIL : Pizza au fromage maison / Rôti de dinde / Haricots verts et flageolets / Fruit de saison
JEUDI 21 AVRIL : Mousse de sardines / Pâtes Bolognaise emmental râpé / Fruit de saison
VENDREDI 22 AVRIL : Filet de poisson moutarde / Carottes Vichy / Brie / Donut

NOUS GARANTISSONS LA TRAÇABILITÉ DE TOUS NOS PRODUITS

Le bœuf, le veau, le porc et les volailles sont d'origine française, l'agneau provient de l'Union européenne. Selon une enquête de l'UFC Que choisir menée en 2013, sur 606 communes, 12 000 menus étudiés, Gardanne arrive première ville du département et première ville ex-aequo de la région avec Nice pour la qualité et l'équilibre de ses menus.

LUNDI 29 FÉVRIER : Émincé de porc caramel / Carottes sautées / Coulommiers / Banane
MARDI 1ER MARS : Salade St-Albray / Dos de colin à l'oseille / Purée de pommes de terre / Fruit de saison
MERCREDI 2 MARS : Bouillon vermicelles / Escalope de dinde poêlée / Kiri / Ananas frais
JEUDI 3 MARS : Salade d'endives aux noisettes / Sauté d'agneau au curry / Semoule couscous / Fromage blanc aromatisé
VENDREDI 4 MARS : Pizza fromage / Filet de poisson frais meunière / Poêlée de ratatouille / Fruit de saison

LUNDI 14 MARS : Filet de poisson beurre citron / Champignons et blé / Camembert / Fruit de saison
MARDI 15 MARS : Salade verte et gruyère / Émincé de porc / Lentilles à la moutarde / Gâteau Basque
MERCREDI 16 MARS : Steak haché grillé sauce tomate / Spätzle / Fromage fondu / Salade de fruits frais
JEUDI 17 MARS : Mâche et St-Nectaire / Gigot d'agneau rôti / Ratatouille et semoule / Compote
VENDREDI 18 MARS : Salade de pâtes au pistou / Filet poisson pané / Épinards à la crème / Yaourt fruits mixés

LUNDI 28 MARS : FÉRIÉ
MARDI 29 MARS : Salade verte et emmental / Jambon braisé ketchup / Pommes rissolées / Compote
MERCREDI 30 MARS : Panibun emmental / Steak haché grillé sauce tomate / Haricots verts persillés / Banane
JEUDI 31 MARS : Salade de lentilles / Fondant de veau / Gratin de courgettes / Yaourt aromatisé
VENDREDI 1ER AVRIL : Filet de colin Provençale / Blé aux petits légumes / St-Nectaire / Fruit de saison

LUNDI 11 AVRIL : Salade tomates mozzarella / Sauté de veau aux olives / Gnocchis beurre / Yaourt nature / Biscuit
MARDI 12 AVRIL : Betteraves vinaigrette / Omelette / Gratin d'épinards / Comté / Fruit de saison
MERCREDI 13 AVRIL : Boulettes d'agneau à l'orientale / Boulgour et légumes / Rondelé nature / Ananas frais
JEUDI 14 AVRIL : Rôti de porc / Petits pois au naturel / Carré frais / Salade de fruits frais
VENDREDI 15 AVRIL : Carottes et céleri râpés / Blanquette de saumon / Riz aux petits légumes / Glace bâton vanille

LUNDI 25 AVRIL : Salade de tomates / Omelette au fromage / Quinoa ratatouille / Glace bâton vanille
MARDI 26 AVRIL : Poisson pané citron / Gratin d'épinards / Le carré / Salade kiwi banane
MERCREDI 27 AVRIL : Carbonade flamande / Frites / Cantal / Fraises au sucre
JEUDI 28 AVRIL : Salade aux artichauts / Escalope de dinde à la crème / Crozets et champignons / Fruit de saison
VENDREDI 29 AVRIL : Salade de riz Niçoise / Filet de saumon frais au four / Flan de courgettes / Yaourt aux fruits mixés

Menu scolaire
Menu accueils de loisirs
Issue de l'agriculture biologique
Viande labelisée Label rouge

Photo : C. Pirozzelli | **Texte :** Service restauration