





























	Menus du 29 avril au 3 mai 2024		Menus du 6 au 10 mai 2024
<b>Lundi 29 avril</b> 	Raviolis légumes bio Yaourt brebis bio  Fruit cru	<b>Lundi 6 mai</b>	Artichaut vinaigrette Navarin d'agneau  Carotte bio  Cantal
<b>Mardi 30 avril</b>	Menu Ecole Jules Ferry Nems légumes Poulet caramel  Riz cantonnais Dessert coco	<b>Mardi 7 mai</b> 	Omelette  Petits pois Brie Eclair au chocolat
<b>Mercredi 1er mai</b>	<b>Férial</b>	<b>Mercredi 8 mai</b>	<b>Férial (vacances)</b>
<b>Jeudi 2 mai</b>	Brocolis vinaigrette Chipolatas veau  Purée pomme de terre bio  Comté	<b>Jeudi 9 mai</b>	<b>Férial (vacances)</b>
<b>Vendredi 3 mai</b> 	Céleri rémoulade Lentilles verte bio et potiron  Camembert Fruit cru	<b>Vendredi 10 mai</b>	<b>Férial (vacances)</b>




- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...  
 - Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote



	Menus du 13 au 17 mai 2024		Menus du 20 au 24 mai 2024
<b>Lundi 13 mai</b>	Cappelletti au saumon yaourt Fruit cru	<b>Lundi 20 mai</b>	<b>Férié</b>
<b>Mardi 14 mai</b> 	Menu Ecole Célestin Frénet Salade verte Crêpes aux fromages Haricots verts Crêpe au chocolat	<b>Mardi 21 mai</b>	Poisson meunière Haricots verts bio Quinoa  Fourme d'Ambert Compote bio sans sucre ajouté 
<b>Mercredi 15 mai</b>	Sauté de veau tomate  Boulgour bio  Camembert bio  Fruit cru	<b>Mercredi 22 mai</b> 	Salade Tomate basilic feta Parmentier bio Poireau  Fruit cru
<b>Jeudi 16 mai</b>	Concombre maïs Croque-monsieur volaille  Compote pomme vanille	<b>Jeudi 23 mai</b>	Salade boulgour / dés gouda Emincé de volaille  Beignet Brocolis Fruit cru
<b>Vendredi 17 mai</b> 	Salade verte chèvre Riz Camargue  Sauce tomate et haricot rouge  Ananas	<b>Vendredi 24 mai</b> 	Concombre Risotto légumes verts  Tome brebis Poire au chocolat

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...  
- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote
















	Menus du 27 au 31 mai 2024		Menus du 3 au 7 juin 2024
<p><b>Lundi 27 mai</b></p> 	<p>Macédoine vinaigrette Coquille bio /Emmental  Pomme au four</p>	<p><b>Lundi 3 juin</b></p>	<p>Cœur de palmier Boule bœuf bio  Petit épeautre bio  Fruit cru</p>
<p><b>Mardi 28 mai</b></p>	<p>Pizza fromage Saumon  Chou romanesco/carottes Fruit cru</p>	<p><b>Mardi 4 juin</b></p>	<p>Pomme de t/thon Chipolatas porc  Carotte à l étouffé Brie</p>
<p><b>Mercredi 29 mai</b></p>	<p>Quinoa/poivron/dès de mimolette Sauté agneau  Courgettes bio  Compote bio sans sucre ajouté </p>	<p><b>Mercredi 5 juin</b></p> 	<p>Salade /champignons crus /emmental Tortilla pomme de terre Ratatouille Fruit cru</p>
<p><b>Jeudi 30 mai</b></p>	<p>Menu Ecole Jean Jaurès</p> <p>Salade tomate mozza Pommes de terre sautées Filet de poulet pané  Salade de fruit</p>	<p><b>Jeudi 6 juin</b></p>	<p>Cèleri rémoulade Filet de cabillaud  Beignet brocolis Chèvre</p>
<p><b>Vendredi 31 mai</b></p> 	<p>Salade verte gomasio Lentilles corail Haricots verts Clafoutis fruits de saison </p>	<p><b>Vendredi 7 juin</b></p> 	<p>Quiche légume Salade pâte tomate basilic olive N. mozza Fruit cru</p>

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...

- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote














Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 10 au 14 juin 2024		Menus du 17 au 21 juin 2024
<b>Lundi 10 juin</b>	<p>Betterave rouge Poêlée de truite  Mélanges de céréales Tome</p>	<b>Lundi 17 juin</b>	<p>Steak hache veau  Haricots verts bio  Mimolette Fruit cru</p>
<b>Mardi 11 juin</b> 	<p>Taboulé Gratin Aubergine/Râpé Salade de fruit</p>	<b>Mardi 18 juin</b> 	<p>Courgette râpée bio gomasio  Choux fleur et Sarrasin bio  Yaourt brebis</p>
<b>Mercredi 12 juin</b>	<p>Salade grecque feta Sauté de veau aux olives  Flageolets Compote bio sans sucre ajouté </p>	<b>Mercredi 19 juin</b>	<p>Salade verte/ gouda Sauté de bœuf  Polenta /carotte Fruit cru</p>
<b>Jeudi 13 juin</b> 	<p>Lasagnes de légumes bio  Comté Fruit cru</p>	<b>Jeudi 20 juin</b>	<p>Soupe de poisson crouton rouille Menu Ecole Jean Jaures Omelette bio Gratin d'épinards Tarte aux fraises</p>
<b>Vendredi 14 juin</b>	<p>Menu Ecole Célestin Frénet Salade tomate Poisson pané  Coquille Fromage râpé Gâteau à la framboise </p>	<b>Vendredi 21 juin</b> 	<p>Melon Falafel Sce tomate Purée de courgette Fromage blanc /coulis fruits rouges</p>

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...  
- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote



Menus du 24 au 28 juin 2024	
Lundi 24 juin	<p>Betterave rouge Sauté de bœuf  Courgette et Pois chiche St Moret</p>
Mardi 25 juin	<p>Menu Ecole Jules Férry</p> <p>Salade et toast chèvre chaud Carbonara (lardon oignon crème fromage) Pâtes blé complet bio  Gâteau à la châtaigne </p>
Mercredi 26 juin	<p>Tapenade  Parmentier poisson    Fromage de chèvre</p>
Jeudi 27 juin	<p>Riz Camargue aux petits légumes  Yaourt brebis Fruit cru</p> <p></p>
Vendredi 28 juin	<p>Salade Quinoa bio et Brocolis, Œuf dur  St Nectaire Salade de fruit</p> <p></p>

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...

- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote



## Cuisine centrale Léona Tribes

### QUALITÉ ET RÉGLEMENTATION DES MENUS

➤ Les menus sont adaptés aux **besoins nutritionnels des enfants** selon les recommandations en vigueur (GEMRCN : <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition> et le PNNS: <https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations/Augmenter> )

➤ **La loi Egalim (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018)**




#### 3 OBJECTIFS PRINCIPAUX :

- Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- Valoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

#### Concrètement :

-Introduction de plus en plus de produits de qualités labélisés (principaux logos et labels)



- Les viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont des **VF (Viandes Française)** (selon le décret 2022-65 du 26 janvier 2022) 
- Le pain servi est fabriqué par la « Boulangerie Diard », fabrication locale et artisanale 
- Les vinaigrettes sont faites maison et bio 
- etc...
- Diversification des protéines animales et végétales
- Des rencontres avec les enfants, les animateurs et agents de services

**Allergènes** : conformément au règlement CE n° 1169/2011 règlement dit INCO, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-après : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites.

-> Tout enfant souffrant d'allergie alimentaire doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé)

#### Les différents groupes d'aliments

(Code couleur)

- **Fruits/Légumes**
- **Protéines (viande poisson œuf)**
- **Féculents (céréales/légumineuses)**
- **Produit laitier**
- **Produit sucré**