



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 9 au 13 septembre 2024		Menus du 16 au 20 septembre 2024
Lundi 9 septembre	 Brocolis vinaigrette Egrené de bœuf bio sauce tomate  Pates bio Râpés  Fruit cru	Lundi 16 septembre	Salade de lentilles Gratin de Choux fleur Salade de fruits
Mardi 10 septembre	Salade de tomates Falafels sauce fromage blanc/menthe Haricots verts bio  Compote sans sucre ajouté bio 	Mardi 17 septembre	Jus de tomate croûtons Gardianne taureau  Riz camarguais IGP  Compote
Mercredi 11 septembre	Céleri rémoulade Semoules Légumes  Pommes cuites cannelle	Mercredi 18 septembre	Poireaux vinaigrette Saucisse de veau  Patate douce Brownies aux haricots rouges 
Jeudi 12 septembre	Salade verte filet de poisson gratin d'épinards  Fromage de chèvre 	Jeudi 19 septembre	Poisson / Aioli  Légumes et pomme de terre Camembert Fruits crus
Vendredi 13 septembre	Carottes râpées Veau marengo  Purée pomme de terre bio  Petit suisse	Vendredi 20 septembre	Salade verte /champignon Pates farcies basilic ou fromage Yaourt vanille bio 

- 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 23 au 27 septembre 2024		Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024
Lundi 23 septembre 	Haricots verts bio  Quinoa Brie Fruits crus	Lundi 30 septembre	Fricassée de volaille  Chou-fleur Buche chèvre bio Fruits crus
Mardi 24 septembre	Betterave rouge bio  Filet de truite  Pomme vapeur Beaufort Compote sans sucre ajouté bio 	Mardi 1er octobre	Velouté de potiron  Sauté d'agneau  Tagliatelle Râpées pecorino Salade de fruits
Mercredi 25 septembre	Salade de Pâtes bio / dés de fourme d'Ambert  Emincé de bœuf Brocolis Compote sans sucre ajouté bio 	Mercredi 2 octobre 	Carottes râpées Risotto pois cassés Yaourt brebis bio  Compote ou fruit
Jeudi 26 septembre	Salade de haricots blancs bio  Poulet  Poêlée de légumes Brebis	Jeudi 3 octobre	Pizza Filet de saumon  Galettes de légumes Faisselle coulis
Vendredi 27 septembre 	 Rondelle courgette tapenade Riz Espagnol Crème Catalane 	Vendredi 4 octobre 	Concombres « Gratin de pomme de terre, tomate et fromage » Crème dessert chocolat bio 

- 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 7 au 11 octobre 2024		Menus du 14 au 18 octobre 2024 « Semaine du Goût, les spécialités de notre région Occitanie »
Lundi 7 octobre 	Macédoine vinaigrette Poêlée de légumes/Sarrasin Brie	Lundi 14 octobre	 Salade verte, pissaladière Brandade  Dégustation de fromage : Chèvre et Laguiole
Mardi 8 octobre	Filet de maquereaux  Chou de Bruxelles PdTerre Tome Ananas	Mardi 15 octobre 	Beignet de brocolis Aligot (purée et fromage) Dégustation de pommes
Mercredi 9 octobre	Brocolis vinaigrette et pois chiche Aiguillettes de canard Potiron Fruits crus	Mercredi 16 octobre 	 Tielle sétoise Pioli Cabillaud et légumes  Fougasse d'Aigue Morte faite maison
Jeudi 10 octobre 	 Samossas de légumes Wok légumes/nouilles Litchis	Jeudi 17 octobre	Soupe pistou Gardianne de taureau Riz Camarguais IGP  Dégustation de fromage : Ossau Iraty et bleu des causses
Vendredi 11 octobre	Quiche aux légumes bio  Haricots verts bio  Truite  Petit suisse	Vendredi 18 octobre	 Toast tapenade maison  Cassoulet Saucisse  Dégustation de poires

- 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

Diététicienne : Nathalie Thieblemont Mail : nath.thieblemont@gmail.com



	Menus du 21 au 25 octobre 2024 (Vacances scolaires)		Menus 28 octobre au 1 novembre 2024 (vacances scolaires)
Lundi 21 octobre 	Salade pois chiche Haricots verts bio  Yaourt au miel  Fruit cru bio 	Lundi 28 octobre	Salade de pâtes et maïs Filet de poulet pané  Choux fleur Gruyère Fruit cru
Mardi 22 octobre	Soupe de carotte  Filet de saumon  Petit épeautre bio  Fruits crus	Mardi 29 octobre	Soupe minestrone  Boulettes de veau  Poêlée de légumes Compote sans sucre ajouté bio 
Mercredi 23 octobre	Salade de betterave Steak de veau  Patate douce Kiri bio	Mercredi 30 octobre 	Céleri rémoulade Semoule bio et légumes Brie
Jeudi 24 octobre	Macédoine vinaigrette Filet poisson meunière  Purée de pdt bio  Pomme au four	Jeudi 31 octobre	Potiron et carotte râpés Filet de poisson  Duo de carottes Riz Camarguais IGP Petit suisse
Vendredi 25 octobre 	 Cœur de palmier Spaghettis Sauce tomate Mozza Panna cotta 	Vendredi 1er novembre	Férié

- 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**