































Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 20 au 24 janvier 2025		Menus du 27 au 31 janvier 2025
Lundi 20 janvier	 <p>Raviolis épinard Yaourt brebis bio  Poire au chocolat </p>	Lundi 27 janvier	 <p>Haricot vert/ dès de chèvre Pomme de terre, Petits pois/carottes Fruit cru bio* </p>
Mardi 21 janvier	<p>Saucisse de porc  Flageolet /carotte Cantal AOP*  Compote sans sucre ajouté bio </p>	Mardi 28 janvier	<p>Tarte fromage bio  Blanc de poulet  Gratin de brocolis Compote sans sucre ajouté bio </p>
Mercredi 22 janvier	 <p>Œufs mayo Gratin pomme de terre et légumes Petit suisse bio  Fruit cru bio </p>	Mercredi 29 janvier	<p>Salade verte bio  Filet de poisson  Potée au chou p de terre Gâteau potiron maison </p>
Jeudi 23 janvier	 <p>Soupe de poisson, rouille, râpé  Cabillaud  Sarrasin  Fruit bio* </p>	Jeudi 30 janvier	 <p>Velouté de carotte maison  Cappelletti épinard Yaourt brebis bio*  Fruit cru bio* </p>
Vendredi 24 janvier	<p>Carottes et chou bio  Sot-l'y-laisse  Riz (IGP Camargue)  Camembert bio* </p>	Vendredi 31 janvier	<p>Endive bio*  Boulette de volaille bio  Purée lentilles Corail Gouda bio* </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


































* Aide UE à destination des écoles

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



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 3 au 7 février 2025		Menus du 10 au 14 février 2025
Lundi 3 février	 <p>Poireau vinaigrette  Pâtes bio sauce tomate Fromages râpés Fruit cru bio* </p>	Lundi 10 février	<p>Fricassée de volaille  Polenta Tome IGP*  Fruit cru bio* </p>
Mardi 4 février	<p>Filet de truite  Choux de Bruxelles /Riz Camargue IGP  St nectaire AOP* ou laitage  Salade de fruits</p>	Mardi 11 février	 <p>Galette sarrasin fromage Poêlée campagnarde Crêpes </p>
Mercredi 5 février	 <p>Velouté pois cassés  Poulet ananas  Haricots verts bio  Fromage blanc coulis</p>	Mercredi 12 février	<p>Choux fleur vinaigrette  Filet de maquereaux  4 céréales bio  Fourme d'Ambert AOP </p>
Jeudi 6 février	<p>Râpé cèleri /potiron bio*  Steak haché veau  Lentilles Camembert bio* ou laitage </p>	Jeudi 13 février	 <p>Soupe de légumes  Bœuf hachis bio  Parmentier  Salade de fruit </p>
Vendredi 7 février	 <p>Carottes râpées bio*  Gratin blettes pomme de terre Flan aux œufs</p>	Vendredi 14 février	 <p>Tartine tapenade noire Couscous végétarien/Légumes Compote sans sucre ajouté bio </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



































* Aide UE à destination des écoles

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



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 17 au 21 février 2025 (Vacances scolaires)		Menus du 24 au 28 février 2025 (Vacances scolaires)
Lundi 17 février	Salade haricots verts bio  Sauté de porc crème  Sarrasin bio  Gouda AOP 	Lundi 24 février	 Velouté chou-fleur Filet poisson meunière  Pomme vapeur Morbier AOP 
Mardi 18 février	 Salade de quinoa/olive /maïs Omelette bio  Purée patate douce  Fruit cru bio 	Mardi 25 février	 Salade de lentilles Gratin Butternut Fromage blanc nature
Mercredi 19 février	Carottes râpés bio  Pâtes bio  Bolognaises maison  Râpés Pommes au four	Mercredi 26 février	Pizza fromage Boule bœuf bio  Chou romanesco Fruit cru bio 
Jeudi 20 février	 Velouté de champignons/pdt  Blanc de poulet  Courgettes sautées bio  Yaourt brebis bio 	Jeudi 27 février	 salade d endives bio  Tagliatelles bio  Sauce petits légumes crème Emmental râpé Moelleux châtaigne maison 
Vendredi 21 février	Nems de légumes et samoussas Julienne de légumes/ Riz camarguais IGP  Litchis 	Vendredi 28 février	Blanquette de veau  Blé bio  St Paulin bio  Fruit cru 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

















* Aide UE à destination des écoles

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



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 3 au 7 mars 2025	
Lundi 3 mars	 <p>Salade de choux fleurs mimosa Gratin artichaut+ patate douce Camembert bio *  Fruit cru bio * </p>
Mardi 4 mars	<p>Salade verte* bio  Filet de poisson Ratatouille / Pâtes bio  Laitage bio * </p>
Mercredi 5 mars	<p>Pot au feu boeuf  Légumes (sans p de terre) Fruit cru bio  Petit suisse</p>
Jeudi 6 mars	 <p>Toast tapenade Brandade parmentière Yaourt brebis bio*  Fougasse Aigues-Mortes maison </p>
Vendredi 7 mars	 <p>Carottes râpées bio*  Crique cantal Haricots verts bio  Gâteau de riz</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



* Aide UE à destination des écoles

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



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**



* Aide UE à destination des écoles

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