























Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 3 au 7 mars 2025		Menus du 10 au 14 mars 2025
Lundi 3 mars	 <p>Salade de choux fleurs Purée de patates douces Pavé végétarien Fruit cru*</p>	Lundi 10 mars	 <p>Pizza 3 fromage bio  Courgettes et 4 céréales Fruit cru*</p>
Mardi 4 mars	<p>Salade verte Filet de poisson Ratatouille / Pâtes bio  Emmental râpé Compote sans sucre ajouté bio </p>	Mardi 11 mars	<p>Salade de pois chiches / feta Boule bœuf bio  Purée carottes et pomme de terre Fruit cru*</p>
Mercredi 5 mars	<p>Pot au feu boeuf  Légumes pot au feu Petit suisse Fruit cru*</p>	Mercredi 12 mars	<p>Endives / gouda bio*  Filet de truite  Polenta bio  Fruit cru*</p>
Jeudi 6 mars	 <p>Toast tapenade Brandade parmentière Yaourt brebis* Fougasse Aigues-Mortes maison </p>	Jeudi 13 mars	<p>Taboulé d'hiver Omelette Bleu Blanc Cœur  Ratatouille Brie*</p>
Vendredi 7 mars	 <p>Carottes râpées Crique au cantal  Haricots verts bio  Mousse au chocolat bio </p>	Vendredi 14 mars	 <p>Carotte râpée vinaigrette orange Tagliatelle bio  Comté AOP*  Salade de fruit</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



	Menus du 17 au 21 mars 2025		Menus du 24 au 28 mars 2025
Lundi 17 mars	<p>Blanquette de veau </p> <p>Petit épeautre bio </p> <p>Camembert bio*</p> <p>Fruit cru*</p>	Lundi 24 mars	<p> Soupe de légumes maison </p> <p>Quinoa bio sauce tomate et pois chiche </p> <p>Cantal aop* </p> <p>Fruit cru</p>
Mardi 18 mars	<p> Céleri râpé</p> <p>Epinards / Pomme grenaille</p> <p>Yaourt nature bio * </p>	Mardi 25 mars	<p>Tapenade noire maison</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots verts bio / pomme vapeur  </p> <p>Compote bio sans sucre ajouté</p>
Mercredi 19 mars	<p>Concombre</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Galette de légumes/Purée Haricot blanc</p> <p>Tome de brebis*</p>	Mercredi 26 mars	<p>Brocolis gomasio</p> <p>Emincé de volaille </p> <p>Purée Lentilles Corail</p> <p>Fromage blanc*</p>
Jeudi 20 mars	<p> Mache /betterave rouge </p> <p>Risotto légumes verts bio </p> <p>Moelleux chocolat fait maison </p>	Jeudi 27 mars	<p> Roulé au fromage</p> <p>Riz Camargue IGP et petits légumes séparés</p> <p>Fruit cru</p>
Vendredi 21 mars	<p>Tajine agneau et Légumes </p> <p> Semoule bio </p> <p>kiri</p> <p>Salade de fruits</p>	Vendredi 28 mars	<p>Salade verte</p> <p>Omelette (bbc/plein air) </p> <p>Coquillettes bio /Emmental </p> <p>Pomme au four</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 31 mars au 4 avril 2025		Menus du 7 au 11 avril 2025
Lundi 31 mars	 Gratin Epinard Petit épeautre bio  Yaourt brebis*  Fruit cru*	Lundi 7 avril	Sardine Poulet rôti  Ratatouille/ pomme de terre cube Fruit cru*
Mardi 1 ^{er} avril	Betterave rouge Jambon blanc  Purée pomme de terre bio  Mimolette*	Mardi 8 avril	salade lentilles Filet poisson meunière  Haricots verts Tome brebis*
Mercredi 2 avril	Pizza 4 légumes Filet de poulet  Céleris/carottes Fruit cru*	Mercredi 9 avril	 Salade /champignons crus /emmental Lasagne légumes Fruit cru*
Jeudi 3 avril	Steak de veau  Haricots verts bio/ Pois chiche  Bleu d'auvergne* Fougasse 	Jeudi 10 avril	Radis beurre Sauté de veau olive verte  Boulgour bio  Chèvre bio*
Vendredi 4 avril	 Carotte râpée Pâtes sauce basilic Comté*AOP  Salade de fruit	Vendredi 11 avril	 Concombre/maïs Boule de chèvre et miel Patate douce à l'étouffé Poire caramél

- 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 14 au 18 avril 2025 (vacances)		Menus du 21 au 25 avril 2025 (Vacances)
Lundi 14 avril	<p>Fricassée de volaille Polenta Tome noire IGP* Fruit cru*</p>	Lundi 21 avril	Pâques
Mardi 15 avril	 <p>Velouté de pois cassés Nugget végétal Poêlée campagnarde Salade de fruit</p>	Mardi 22 avril	<p>Nuggets de volaille Purée p de terre bio Yaourt nature bio* Fruit cru*</p>
Mercredi 16 avril	 <p>Accras de légumes Encornet sce tomate Riz (IGP Camargue) Flan coco maison</p>	Mercredi 23 avril	<p>Carottes râpées bio Dos de cabillaud sauce citron 4 céréales Salade fruits</p>
Jeudi 17 avril	<p>Poireaux émincés vinaigrette Bœuf hachis parmentier bio Yaourt bio* Fruit cru*</p>	Jeudi 24 avril	 <p>Œuf / Radis / Pomme de t / emmental bio* Falafel Purée de carotte / panais bio Compote bio sans sucre ajouté</p>
Vendredi 18 avril	 <p>Courgettes râpées au citron Légumes Couscous bio St nectaire AOP*</p>	Vendredi 25 avril	 <p>Tomate mozza Spaghettis bio Bolognaise bio Panna cotta coulis fait maison</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 28 avril au 2 mai 2025		Menus du 5 au 9 mai 2025
Lundi 28 avril	<p>Poisson meunière, citron </p> <p>Haricot vert bio </p> <p>Cantal AOP* </p> <p>Gâteau de riz</p>	Lundi 5 mai	<p> Raviolis légumes bio </p> <p>Yaourt brebis bio* </p> <p>Fruit cru*</p>
Mardi 29 avril	<p>Raita de concombre</p> <p>Sauté de dinde à l'indienne </p> <p>Riz Camarguais </p> <p>Fruit cru*</p>	Mardi 6 mai	<p>Nems légumes </p> <p>Poulet caramel </p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Dessert coco</p>
Mercredi 30 avril	<p> Courgette râpées gomasio</p> <p>Cappelletti aux épinards </p> <p>Yaourt chèvre* </p>	Mercredi 7 mai	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Paupiette veau </p> <p>Purée pomme de terre bio </p> <p>Comté AOP* </p>
Jeudi 1er mai	Férial	Jeudi 8 mai	Férial
Vendredi 2 mai	<p>Haricots blancs vinaigrette</p> <p>Boulette bœuf </p> <p>Carottes</p> <p>Compote bio sans sucre ajouté </p>	Vendredi 9 mai	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saumon </p> <p>Lentilles verte bio </p> <p>Buche chèvre bio* </p> <p>Compote de fruit sans sucre ajouté bio </p>



* 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)

	Bio : produit issu de l'agriculture biologique		Viande Française		« Fait maison »		IGP (Indication Géographique Protégée)		Bleu Blanc Cœur		Haute Valeur Environnementale
	Menu végétarien		AOP (Appellation d'Origine Protégée)		Label Rouge		Fruits et légumes Français		Pêche durable		AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

- 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