



COMMUNAUTE DE COMMUNES
DE PETITE
CAMARGUE

La Restauration en maternelle

Suivez-nous !
#ccpetitecamargue



MENU DU MOIS MAI 2025

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

+ d'infos sur le service
Restauration scolaire
via ce QR code



Du 28 avril au 2 mai

Du 5 au 9 mai

Du 12 au 16 mai

Du 19 au 23 mai

Du 26 au 30 mai

LUNDI

Céleri rémoulade
Gardianne de Taureau
Riz pilaf
Yaourt nature
Fruit de saison

Lentilles vertes en vinaigrette
Quenelle en béchamel
Salade verte aux amandes grillées
Vache qui rit
Fruit de saison

Salade verte aux pommes
Rougail de porc
Rougail de dinde
Pommes de terre vapeur
Fromage
Compote

Haricots verts en salade
Blanquette de dinde
Boullgour
aux petits légumes
Flan nappé au caramel

Salade verte aux noix
Chili con quinoa
Riz
Comté
Compote

VEGETARIEN

VEGETARIEN

MARDI

Batavia et dés d'emmental
Filet de colin pané et citron
Haricots verts persillés
Flan pâtissier

"Italie"
Tomates féta
Sauté d'Angus
Gratin de courgettes et riz
Tarte aux pommes

Carottes râpées aux amandes
Sauté de brebis au thym
Semoule au beurre
Cantal jeune
Poire au sirop et coulis chocolat

Méli-mélo de tomates anciennes
Pizza aux 3 fromages
Crème dessert à la vanille
Compote
Sablé de Retz

Jambon blanc beurre
Jambon de dinde beurre
Haut de cuisse de poulet
Petits pois au jus
Fromage
Fruit de saison

VEGETARIEN

MERCREDI

Salade carnaval
Hamburger maison
Pommes noisettes et ketchup
Babybel
Sundae au caramel

Salade italienne
Tortellini
tomate mozzarella
Panna cotta
aux fruits rouges
Panettone

Feuilleté au fromage
Croquette de poisson
ail et fines herbes
Gratin de brocolis
Faisselle
Corbeille de fruits

Pois chiches persillés
Brouillade d'oeufs
Epinards à la crème
Emmental
Salade de fruits

Salade océane
Moules marinières à la crème
Frites
Camenbert
Clafoutis
aux cerises maison

JEUDI

Férial

Férial

Chiffonade de laitue, œuf dur et dés d'emmental
Gnocchis à la napolitaine
Ratatouille
Mousse au chocolat

"Anniversaire"
Salade verte aux croûtons
Estouffade de boeuf
Jeunes carottes
Brie
Brownie

Férial

VENDREDI

Taboulé
Pané au fromage
Carottes Vichy
Tomme du Vercors
Fruit de saison

Betteraves persillées
Seiche à la Sétoise
Ebly
Yaourt aux fruits
Fruit de saison

Petit épeautre en salade
Poisson frais sauce à l'aneth
Haricots beurre
Fromage blanc nature
Fruit de saison

"A la grecque"
Concombre
Poisson frais
sauce fruits de mer
Torsades
Fromage blanc et ses fraises

Pont

VEGETARIEN

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés. Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.