






































	Menus du 10 au 14 juillet 2023		Menus du 17 au 21 juillet 2023
Lundi 10 juillet	Salade de lentilles Filet saumon  Epinards  Yaourt brebis bio 	Lundi 17 juillet	Brandade Parmentière Fromage de chèvre Fruit cru
Mardi 11 juillet	Melon Paella Poulet  Crème catalane 	Mardi 18 juillet	Sauté de canard au jus  Quinoa bio Courgettes  St nectaire Salade de fruit 
Mercredi 12 juillet	Salade fête Saucisse de veau  Polenta Haricot vert Fruit cru	Mercredi 19 juillet 	Melon Falafel Sce tomate Purée de carottes  Fromage blanc/ coulis de fruits
Jeudi 13 juillet	Concombre Steak hache bio  Purée de pdt bio  Mimolette	Jeudi 20 juillet 	chips Merguez  Taboulé Comté
Vendredi 14 juillet	FERIE	Vendredi 21 juillet	Concombre Sauté de bœuf  Pâtes bio  Yaourt

- 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...



















Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 24 au 28 juillet 2023		Menus du 31 juillet au 4 août 2023
Lundi 24 juillet	<p>Filet poulet pané </p> <p>Ratatouille</p> <p>Gruyère</p> <p>Fruit cru</p>	Lundi 31 juillet	<p>Carottes râpées</p> <p>Chipolatas </p> <p>Pâtes Bio </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit cru</p>
Mardi 25 juillet	<p>Salade verte</p> <p>Gardianne de taureau </p> <p>Purée de pomme de terre bio </p> <p>Fruit sirop</p>	<p>Mardi 1^{er} août</p> <p></p>	<p> Salade haricots verts bio et tomates </p> <p>Tortilla pomme de terre</p> <p>Kiri</p> <p>Moelleux à la châtaigne </p>
Mercredi 26 juillet	<p>Melon</p> <p>Boulettes de veau </p> <p>Riz IGP Camarguais </p> <p>Camembert</p>	Mercredi 2 août	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Boule de bœuf bio </p> <p>Beignets de brocolis </p> <p>Pastèque</p>
Jeudi 27 juillet	<p></p> <p>Courgettes râpées</p> <p>Semoule bio </p> <p>Légumes couscous et pois chiche</p> <p>Fromage</p>	Jeudi 3 août	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de maquereaux </p> <p>Riz IGP Camarguais </p> <p>Cantal à la coupe</p>
Vendredi 28 juillet	<p>Tartine tapenade maison</p> <p>Salade Niçoise (pdt, haricots verts, tomates, poivron, olive noire, thon)</p> <p>Chips</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	Vendredi 4 août	<p>Pizza fromage</p> <p>Emincé de volaille </p> <p>Courgettes bio </p> <p>Salade de fruits</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...



	Menus du 7 au 11 août 2023		Menus du 14 au 18 août 2023
Lundi 7 août	<p>Filet de poisson </p> <p>Polenta</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>	Lundi 14 août	<p> Gaspacho / croutons</p> <p>Salade pomme de terre /thon</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit cru</p>
Mardi 8 août	<p>Taboulé</p> <p>Fricassée de volaille </p> <p>Carottes bio </p> <p>Fruit cru</p>	Mardi 15 août	FERIE
Mercredi 9 août	<p>Melon</p> <p>Quinoa / aubergines et tomates</p> <p>St nectaire à la coupe</p> <p>Clafoutis abricot </p> <p></p>	Mercredi 16 août	<p>Salade verte /des feta</p> <p>Boule agneau </p> <p>Haricots blancs /carottes</p> <p>Fruit cru</p>
Jeudi 10 août	<p>Salade verte</p> <p>Tagliatelles bio </p> <p>Bolognaise/ râpé </p> <p>Fruit cru </p>	Jeudi 17 août	<p>Melon</p> <p>Ravioles aux épinards sauce tomate</p> <p>Râpés</p> <p>Poire au chocolat </p> <p></p>
Vendredi 11 août	<p>Tartine tapenade maison</p> <p>Salade de lentilles</p> <p> (Oignons, tomates, / thon/œufs durs)</p> <p>Chips</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	Vendredi 18 août	<p>Salade de riz</p> <p>Filet poisson meunière </p> <p>Courgettes bio </p> <p>Morbier à la coupe</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...



	Menus du 21 au 25 août 2023		Menus du 28 août au 1 ^{er} septembre 2023
Lundi 21 août	<p>Sauté veau aux olives </p> <p>Polenta</p> <p>St Paulin</p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>	Lundi 28 août	<p>Filet poulet pané </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Tome à la coupe</p> <p>Salade de fruits</p>
Mardi 22 août	<p>Salade verte tomate comté</p> <p>Filet de poulet </p> <p>Purée patate douce</p> <p>Abricots au sirop</p>	Mardi 29 août	<p>Courgettes carotte citron persil raisins secs</p> <p>Cœur de merlu </p> <p>Pates bio/ emmental râpé </p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
Mercredi 23 août	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boule bœuf bio </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Fruit cru</p>	Mercredi 30 août	<p>Salade verte dès chèvre gomasio </p> <p>Sarrasin aux petits légumes</p> <p>Crème caramel </p> <p></p>
Jeudi 24 août	<p>Salade pois chiche</p> <p>Saumon </p> <p>Courgettes bio </p> <p>Fromage blanc fruit</p>	Jeudi 31 août	<p>Radis/beurre</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
Vendredi 25 août	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>St Nectaire à la coupe</p> <p>Gâteau chocolat </p> <p></p>	Vendredi 1 ^{er} septembre	<p>Croque Mr à la volaille</p> <p>Salade tomate concombre maïs</p> <p>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...



Menus du 4 au 8 septembre 2023	
Lundi 4 septembre	<p>Filet de poulet </p> <p>Beignets brocolis</p> <p>Brie</p> <p>Fruit cru</p>
Mardi 5 septembre	<p>Tomate Chèvre</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Riz IGP Camarguais / courgettes bio  </p> <p>Compote sans sucre ajouté bio, biscuits </p>
Mercredi 6 septembre	<p>Melon</p> <p>Sauté de canard </p> <p>Polenta</p> <p>Comté à la coupe</p>
Jeudi 7 septembre	<p>Salade verte / dés de fromage</p> <p>Falafel Sauce tomate</p> <p>Carottes bio </p> <p>Salade de fruits</p> <p> végétarien</p>
Vendredi 8 septembre	<p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gouda</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...



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 Controlée)

- 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