



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 3 au 7 novembre 2025		Menus du 10 au 14 novembre 2025
Lundi 3 novembre	Lasagne bœuf  Yaourt brebis* Fruit cru* 	Lundi 10 novembre	Filet poisson meunière  Purée pomme de terre bio  Laitage* Poire au sirop 
Mardi 4 novembre	Pomme de terre vinaigrette Croq'fromage Haricots verts bio  Fruit cru* 	Mardi 11 novembre	Férié
Mercredi 5 novembre	Betteraves / cubes de fromage* Navarin d'agneau  Haricots blancs Compote sans sucre ajouté bio 	Mercredi 12 novembre	omelette  Poêlée haricot vert et pois chiches  Laitage* Fruit cru*
Jeudi 6 novembre	Soupe de légumes  Poêlée de la mer  Riz Camarguais IGP aux poivrons  Fruit cru*	Jeudi 13 novembre	Brocolis vinaigrette bio  Filet de saumon  Petit épeautre bio  Laitage*
Vendredi 7 novembre	Boules végétariennes  Potiron Laitage* Compote sans sucre ajoutée bio 	Vendredi 14 novembre	Salade de pâtes au chèvre  Gratin de blettes  Fruit cru*

- 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 bio, compote bio



* Aide UE à destination des écoles

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



	Menus du 17 au 21 novembre 2025		Menus du 24 au 28 novembre 2025
Lundi 17 novembre	Steak haché veau  Polenta  Laitage* Compote sans sucre ajouté bio 	Lundi 24 novembre	Velouté potiron avec crème fraîche Choucroute Pomme de terre Porc  Tarte aux pommes
Mardi 18 novembre	  Velouté céleri pdt Oeufs durs Gratin épinard Panna cotta fruit rouge 	Mardi 25 novembre	Radis râpé Filet de maquereaux  Polenta Laitage*
Mercredi 19 novembre	Salade de lentilles Poulet ananas  Haricots verts bio  Laitage*	Mercredi 26 novembre	 Semoule/Légumes Merguez végétariennes Laitage* Salade de fruits
Jeudi 20 novembre	 Carottes râpées Choux verts braisés / Pommes de terre Tender végétal Laitage*	Jeudi 27 novembre	Salade verte Bœuf hachis parmentier   Laitage* Fruit cru*
Vendredi 21 novembre	 Toast brandade Gardianne  camarguais IGP et carottes  Fougasse Aigue morte	Vendredi 28 décembre	  Soupe à l'oignon, râpé, crouton Boullgour/carottes Fruit cru*

- 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 1 au 5 décembre 2025		Menus du 8 au 12 décembre 2025
Lundi 1 décembre	Salade haricots verts bio et haricots rouges  Sauté de canard  Epeautre bio  Compote sans sucre ajouté bio 	Lundi 8 décembre	Menu Vert Velouté légumes verts avec crème fraîche Filet de poisson  Purée petits pois Kiwi*
Mardi 2 décembre	Toast chèvre frais* Poelée de truite  Gratin PDT/champignons Moelleux châtaigne et amande 	Mardi 9 décembre	 Salade de lentilles Gratin Butternut Laitage* Fruit cru*
Mercredi 3 décembre	 Salade verte et Mimosa d'oeuf Pâtes bio  Emmental râpé * Pommes au four	Mercredi 10 décembre	Pizza Boules au bœuf bio  Carottes Salade de fruit
Jeudi 4 décembre	 Salade endive gouda* Epinard Sarrasin Compote sans sucre ajouté bio 	Jeudi 11 décembre	 Macédoine Tagliatelles sauce tomate Laitage* Poire cuite
Vendredi 5 décembre	 Velouté de potiron Blancs de poulet  Beignets brocolis Fruit cru*	Vendredi 12 décembre	tapenade  Blanquette de veau  Riz Camarguais IGP / Haricots verts  Laitage*

- 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

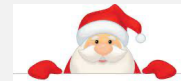


* Aide UE à destination des écoles

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



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 15 au 19 décembre 2025
Lundi 15 décembre	Betterave rouge Brandade parmentière   Fruit cru*
Mardi 16 décembre	 Carottes râpées Omelette (bleu blanc cœur)  Ratatouille/quinoa bio  Laitage*
Mercredi 17 décembre	 Feuilleté et jus de fruit Sauté de chapon sauce foie gras  Pommes duchesses Dessert de Noël / clémentines
Judi 18 décembre	 Feuilleté et jus de fruit Lotte à l'armoricaine Pommes pin Dessert de Noël / clémentines
Vendredi 19 décembre	  Velouté de pois cassés  Coquille bio et  Haricots verts bio  Laitage*

- 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 22 au 28 décembre 2025 (vacances scolaires)		Menu du 29 décembre au 04 Janvier 2026 (vacances scolaires)
Lundi 22 décembre	Steak haché de veau  Purée de pomme de terre bio  Laitage Compote sans sucre ajouté bio 	Lundi 29 décembre	Nuggets de poulet  Haricots verts bio Laitage Fruit
Mardi 23 décembre	 Velouté de légumes  Boules de bœuf Courgettes bio  Laitage	Mardi 30 décembre	Toasts chèvre Cabillaud  Epinard bio Tarte aux pommes
Mercredi 24 décembre	Menu De Noël 	Mercredi 31 janvier	Feuilleté / jus de fruits 1 Tranche saumon / 2 pancakes Salade verte Kiri / dessert
Jeudi 25 décembre	FERIE	Jeudi 1 janvier	FERIE
Vendredi 26 décembre		Vendredi 2 janvier	



QUALITÉ ET RÈGLEMENTATION 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