
















Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 6 au 10 juillet 2026		Menus du 13 au 17 juillet 2026
Lundi 6 juillet	 Salade haricots verts bio  Tortilla pomme de terre Fougasse Laitage 	Lundi 13 juillet	Fermé
Mardi 7 juillet	Melon Filet poulet pané  Haricots beurre bio  Laitage	Mardi 14 juillet	Férié
Mercredi 8 juillet	Tomate maïs Steak de veau  Riz IGP Camarguais  Laitage	Mercredi 15 juillet	Salade de pois chiches Boules de bœuf bio  Brocolis Pastèque
Jeudi 9 juillet	 Semoule bio Légumes couscous et pois chiches  Merguez végétales Laitage	Jeudi 16 juillet	Concombres vinaigrette Filet de maquereaux  Riz IGP Camarguais  Laitage
Vendredi 10 juillet	tapenade maison Salade Niçoise (pdt, haricots verts, tomates, poivron, olive noire, thon) Fruit 	Vendredi 17 juillet	 Pizza fromage Lentilles  Courgettes bio Salade de fruits

- 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



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 20 au 24 juillet 2026		Menus du 27 au 31 juillet 2026
Lundi 20 juillet	Salade de haricots verts Filet de poisson  Polenta Compote sans sucre ajouté bio 	Lundi 27 juillet	 Friand au fromage Salade pomme de terre / Œuf dur mayo Fruit cru  Végétarien
Mardi 21 juillet	Taboulé Fricassée de volaille  Carottes bio  Laitage	Mardi 28 juillet	Salade de pois chiches Saumon  Haricots verts bio  Laitage
Mercredi 22 juillet	 Melon crique au cantal Aubergines et tomates Clafoutis abricot 	Mercredi 29 juillet	Salade concombres / des feta Boules agneau  Haricots blancs / carottes Fruit cru Gâteau pour goûter
Jeudi 23 juillet	Courgettes râpées Tagliatelles bio  Bolognaise  Fromage râpé  Fruit cru	Jeudi 30 juillet	 Melon Ravioles sauce tomate Râpés Pêches au chocolat 
Vendredi 24 juillet	 Rillettes de sardines Salade de lentilles (Oignons, tomates / œufs durs) Fruit  Végétarien	Vendredi 31 juillet	Salade de riz Filet poisson meunière  Courgettes bio  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 3 au 7 août 2026		Menus du 10 au 14 août 2026
Lundi 3 août	<p>Macédoine mayo</p> <p>Sauté veau aux olives </p> <p>Polenta </p> <p>Laitage</p>	Lundi 10 août	<p>Tender végétal </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p>
Mardi 4 août	<p>tomate /comté</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Purée patates douces</p> <p>Fruit cru</p>	Mardi 11 août	<p>Carottes râpées / citron persil</p> <p>Cœur de merlu </p> <p>Pâtes bio/ emmental râpé </p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
Mercredi 5 août	<p>Salade verte </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Fruit cru</p>	Mercredi 12 août	<p>Courgettes râpées </p> <p>Quinoa aux petits légumes</p> <p>Laitage</p> <p>Crème caramel</p>
Jeudi 6 août	<p>Pastèque</p> <p>Pâte sauce carbonara (porc)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Clafoutis à la pêche</p>	Jeudi 13 août	<p>Radis/beurre</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Compote sans sucre ajouté bio </p>
Vendredi 7 août	<p>Salade Haricots verts</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Laitage </p>	Vendredi 14 août	<p>Croque Mr à la volaille</p> <p>Salade tomate concombre maïs et haricots rouges</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...
- 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 août 2026		Menus du 24 au 28 août 2026
Lundi 17 aout	<p>Macédoine mayo</p> <p>Filet de poulet </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fruit cru*</p>	Lundi 24 août	<p>Sauté de bœuf </p> <p>Courgette/ pois chiches</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit cru</p>
Mardi 18 aout	<p>Tomates / chèvre </p> <p>Filet de poisson </p> <p> Riz IGP / courgettes bio </p> <p>Compote sans sucre ajouté</p>	Mardi 25 août	<p> Végétarien</p> <p>Pastèque</p> <p>Pâtes bio sauce tomate </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Compote de fruit sans sucre ajouté bio </p>
Mercredi 19 aout	<p>Melon</p> <p>Sauté de canard </p> <p>Polenta</p> <p>Laitage</p>	Mercredi 26 août	<p>Salade verte gomasio</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Laitage</p> <p>Gâteau pour goûter</p>
Jeudi 20 aout	<p> Végétarien</p> <p>Céleri mayo</p> <p>Falafel Sauce f. banc /menthe</p> <p>Carottes bio</p> <p>Salade de fruits</p>	Jeudi 27 août	<p> Végétarien</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Riz Camargue aux petits légumes </p> <p>Laitage</p> <p>Compote de fruit sans sucre ajouté bio </p>
Vendredi 21 aout	<p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Laitage</p>	Vendredi 28 août	<p>Salade de quinoa bio </p> <p>Haché de poulet </p> <p>Brocolis</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...



- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote



* Aide UE à destination des écoles

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



	Menus du 31 août au 4 septembre 2026
Lundi 31 août	Salade de choux fleurs Boules de bœuf  Pates bio Fromage râpé  Fruit cru
	Rentrée Scolaire

- 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 RÈGLEMENTATION DES MENUS

Les différents groupes d'aliments

(Code couleur)

- Fruits/Légumes
- Protéines (viande poisson œuf)
- Féculents (céréales/légumineuses)
- Produit laitier
- Produit sucré

➤ 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)



* Aide UE à destination des écoles

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