Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 2 au 6 novembre 2026		Menus du 9 au 13 novembre 2026
Lundi 2 novembre	Macédoine Lasagne bœuf Laitage *	**Lundi 9 novembre**	Filet poisson meunière Purée pomme de terre bio Laitage* Poire au chocolat
Mardi 3 novembre	Pomme de terre vinaigrette Croq'fromage Haricots verts bio Fruit cru*	**Mardi 10 novembre**	Salade de riz Poêlée haricots verts et pois chiches Laitage* Fruit cru*
Mercredi 4 novembre	Betteraves / cubes de fromage Navarin d'agneau Haricots blancs Compote sans sucre ajouté bio	**Mercredi 11 novembre**	Férié
Jeudi 5 novembre	Soupe de légumes Poêlée de la mer Riz Camarguais IGP aux poivrons Laitage*	**Jeudi 12 novembre**	Brocolis vinaigrette bio Filet de saumon, citron Petit épeautre bio Laitage*
Vendredi 6 novembre	Houmous de pois chiches Flan Potiron Laitage* Clafoutis au pommes	**Vendredi 13 novembre**	Salade de pâtes au chèvre Blancs de poulet 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

Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 16 au 20 novembre 2026		Menus du 23 au 27 novembre 2026
Lundi 16 novembre	Steak haché Polenta bio Laitage* Fruit cru *	**Lundi 23 novembre**	Velouté potiron avec crème fraiche Choucroute Pomme de terre sauté de Porc **Tarte aux pommes**
Mardi 17 novembre	Velouté céleri pdt Oeufs durs Gratin épinard Panna cotta fruit rouge	**Mardi 24 novembre**	Filet de maquereaux, citron Polenta Laitage* Compote sans sucre ajouté bio
Mercredi 18 novembre	Salade de lentilles Poulet ananas Haricots verts bio Laitage*	**Mercredi 25 novembre**	Quiche fromage Semoule/Légumes Laitage* Salade de fruits
Jeudi 19 novembre	Carottes râpées Choux verts braisés / Pommes de terre Laitage* Salade de fruits	**Jeudi 26 novembre**	Salade verte Bœuf hachis parmentier Laitage* Fruit cru*
Vendredi 20 novembre	Toast brandade Gardianne Riz camarguais IGP Fougasse Aigues mortes	**Vendredi 27 novembre**	Soupe à l'oignon, râpé, crouton Boulgour/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

Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026		Menus du 7 au 11 décembre 2026
Lundi 30 novembre	Cœurs de palmiers et Mimosa d'oeuf Pâtes bio Râpés bio Pommes au four	**Lundi 7 décembre**	**Menu Vert** Velouté légumes verts avec crème fraiche Filet de poisson Purée petits pois Kiwi*
Mardi 1 décembre	Toast chèvre Poêlée de truite Gratin PDT/champignons Moelleux châtaigne et amande	**Mardi 8 décembre**	Salade de lentilles Gratin Butternut Laitage* Fruit cru*
Mercredi 2 décembre	Salade haricots verts bio et haricots rouges Sauté de canard Epeautre bio Laitage*	**Mercredi 9 décembre**	Pizza Boules au bœuf bio Carottes Laitage
Jeudi 3 décembre	Salade endive emmental Epinard Sarrasin bio Fruit cru*	**Jeudi 10 décembre**	Salade verte Tagliatelles sauce tomate petits légumes Râpés Poires cuites
Vendredi 4 décembre	Velouté de potiron Blancs de poulet Beignets brocolis Fruit cru*	**Vendredi 11 décembre**	toast tapenade Blanquette de veau Riz Camarguais IGP /Haricots verts Laitage*

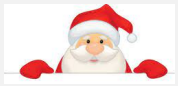
- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc…
- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote

* Aide UE à destination des écoles

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

Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 14 au 18 décembre 2026		Menus du 21 au 25 décembre 2026
Lundi 14 décembre	Betteraves rouges Brandade parmentière Fruit cru*	**Lundi 21 décembre**	Carottes râpées Steak haché Purée de pomme de terre bio Laitage*
Mardi 15 décembre	Carottes râpées Omelette (bleu blanc cœur) Ratatouille/quinoa bio Laitage*	**Mardi 22 décembre**	Velouté de légumes Boules de bœuf Courgettes bio Fruit cru*
Mercredi 16 décembre 	Feuilleté et jus fruit Lotte à l'armoricaine Pommes pin Laitage /clémentines Dessert de noël /serviettes	**Mercredi 23 décembre**	Macédoine Poisson meunière citron Epinard bio Fruit cru*
Jeudi 17 décembre 	Feuilleté et jus fruit Sauté de chapon sauce foie gras Pommes duchesses Laitage / clémentines Dessert de noël/serviettes	**Jeudi 24 décembre**	Menu de noël à définir
Vendredi 18 décembre	Velouté de pois cassés Coquillette bio et Haricots verts bio Laitage *	**Vendredi 25 décembre**	FERME

- 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

Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

Cuisine centrale Léona Tribes



	Menus du 28 au 31 décembre 2026		
Lundi 28 décembre	Menu à définir		
Mardi 29 décembre	Menu à définir		
Mercredi 30 décembre	Menu à définir		
Jeudi 31 décembre 	Menu à définir		
Vendredi 01 janvier			

QUALITÉ ET RÈGLEMENTATION DES MENUS

* Aide UE à destination des écoles

Diététicienne : Nathalie Thieblemont Mail : nath.th

Les différents groupes d'aliments
(Code couleur)

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

Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

Cuisine centrale Léona Tribes

- Les menus sont adaptés aux **besoins nutritionnels des enfants** selon les recommandations en vigueurs

(GEMRCN : https://www.e conomie.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 labelisés (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)

* Aide UE à destination des écoles

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