

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 Centre de loisirs - Bio	Jeudi 2	Vendredi 3
Crêpe à l'emmental Filet de colin croustillant Poêlée romanesco Fromage blanc Pomme	Salade verte, parmesan et coppa Gratin de raviolis sauce tomate Chouquette à la crème	Pâté de campagne Poulet grillé Choux fleurs persillés Fromage frais	Salade de pommes de terre, œuf dur, thon Bouchée à la reine à la dinde Salade verte Fromage Clémentine	Carottes râpées de Montcalm Filet de poisson frais selon arrivage du jour Semoule Fromage Poire au chocolat
Lundi 6 Centre de loisirs	Mardi 7 Centre de loisirs	Mercredi 8 Centre de loisirs	Jeudi 9 Centre de loisirs	Vendredi 10 Centre de loisirs
Mâche et macédoine mayonnaise Jambon cuit Coquillettes Emmental râpé Liégeois au chocolat	Salade verte Lapin à la moutarde Pommes vapeurs des sables Edam Bio Compote de pomme maison	Tourte potiron saint-morêt Cuisse de pintade Haricots verts persillés Fromage Ananas	Mesclun aux œufs durs Lasagne bolognaise maison Coulommiers Bio Abricots au sirop	Potage vermicelles (Vauvert) Feuilleté au fromage (Aimargues) Filet de colin d'Alaska Epinards béchamel Fromage et salade d'agrumes et kiwi
Lundi 13 Centre de loisirs	Mardi 14 Centre de loisirs	Mercredi 15 Centre de loisirs	Jeudi 16 Centre de loisirs	Vendredi 17 Centre de loisirs
Céleri rémoulade Ravioli au tofu Yaourt nature Pomme	Chou rouge basse-cour Couscous et ses légumes Yaourt brassé aux fruits	Salade verte, maïs, olive noire, œufs durs Saucisse de Lozère Aligot Fromage Compote de poire maison	Crêpe au fromage Bœuf bourguignon Rosti de légumes Kiwi	Mâche mimosa Pané de hoki Pois plats Fromage Forêt noire
Lundi 20	Mardi 21 "bio, végétal et local"	Mercredi 22 Centre de loisirs - "Façon tapas"	Jeudi 23 "Terroir"	Vendredi 24
Guiche lorraine Bœuf de Lozère façon Stroganoff Carottes persillées Fromage Banane	Salade verte Spaghetti bolognaise végétale Tomme grise Compote des cévennes	Tarte aux légumes Planche ibérique (jambon cru / lomo Chorizo de bellota / fromage basque beignet de calamars / poivrons rouge farcis) Salade d'orange et pamplemousse	Charcuterie de taureau Poulet fermier du Languedoc Pomme de terre grenailles des sables Yaourt nature Pomme Gold Rush des cévennes	Endives aux noix Filet de poisson frais selon arrivage du jour Gratin de brocolis béchamel Fromage Donnut
Lundi 27 "L'Angus"	Mardi 28 "L'après ski"			
Betteraves en vinaigrette Angus en daube provençale Riz de Camargue Yaourt aux fruits	Salade verte Croziflette (crozets de savoie / reblochon) Tarte aux myrtilles			

Produits local ou de proximité :

Origine des viandes : France Appellation d'origine contrôlée ou protégée : Produits issus de l'agriculture biologique : Produits issus d'un ESAT : (Etablissement de soin et d'aide par le travail)

En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus pourront être modifiés

Le portail famille :

Votre enfant déjeune au restaurant scolaire, simplifiez-vous la vie !
Pour réserver et payer en ligne vos repas du midi rendez-vous sur

www.petitecamargue.fr

puis cliquer sur accès au portail famille ou faite une demande d'accès à

restauration@cc-petitecamargue.fr

Ce service fonctionne 7 jours / 7 et 24h / 24, il vous permet :

1- de bénéficier de délais supplémentaires pour les réservations :

- réservation au meilleur tarif pour le mois suivant au plus tard le 28 du mois précédent (le 26 Août pour le mois de Septembre),
- réservation au tarif normal pour le repas du lendemain possible la veille jusqu'à minuit.

2- de bénéficier d'un tarif préférentiel,

- le tarif portail famille à 3,85 Euros pour les réservations de repas pour le mois à venir.

3- de bénéficier d'avoirs déductibles de vos paiements à venir en cas de report de repas (sortie scolaire, maladies à partir du 2ème jour, grève, etc.) sur simple demande

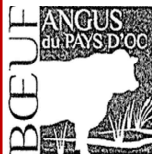
4- d'accéder à votre historique de réservations internet, de factures et de règlements ,

5- de payer en différé par carte bleue après acceptation des réservations.



Suivez-nous sur
facebook

C'est nouveau :



Le bœuf Angus du pays d'Oc va faire son entrée dans les menus de nos restaurants scolaire ce mois-ci. Elevé en Camargue chez un manadier local, il nous sera livré par notre fournisseur de viandes et de charcuteries de Taureau de Camargue basé à Tarascon. (Société Alazard & Roux)

www.alazard-roux.fr

Nous allons également proposer ce mois-ci des oignons doux des Cévennes, des pommes Bio et de la compote de pomme des cévennes qui nous viendront directement de la coopérative "Origines Cévennes" rassemblant plus d'une centaine de petits agriculteurs de Saint André de Majencoules et ses alentours .



www.oignon-doux-des-cevennes.fr



Nom :
Prénom :
Commune :
Ecole :
Classe :
Instituteur(trice) :

Date limite de réservation au tarif préférentiel pour les repas de ce mois : le 23 Février 2017		Mars 2017	
M	J	M	J
		01/03/2017	
		02/03/2017	
		03/03/2017	
		04/03/2017	
		05/03/2017	
		06/03/2017	
		07/03/2017	
		08/03/2017	
		09/03/2017	
		10/03/2017	
		11/03/2017	
		12/03/2017	
		13/03/2017	
		14/03/2017	
		15/03/2017	
		16/03/2017	
		17/03/2017	
		18/03/2017	
		19/03/2017	
		20/03/2017	
		21/03/2017	
		22/03/2017	
		23/03/2017	
		24/03/2017	
		25/03/2017	
		26/03/2017	
		27/03/2017	
		28/03/2017	
		29/03/2017	
		30/03/2017	
		31/03/2017	

Total : Nombre de repas x Tarif =

Total règlement

Chèque Espèce

Nom :
Prénom :
Commune :
Ecole :
Classe :
Instituteur(trice) :

Date limite de réservation au tarif préférentiel pour les repas de ce mois : le 26 Janvier 2017		Février 2017	
M	J	M	J
		01/02/2017	
		02/02/2017	
		03/02/2017	
		04/02/2017	
		05/02/2017	
		06/02/2017	
		07/02/2017	
		08/02/2017	
		09/02/2017	
		10/02/2017	
		11/02/2017	
		12/02/2017	
		13/02/2017	
		14/02/2017	
		15/02/2017	
		16/02/2017	
		17/02/2017	
		18/02/2017	
		19/02/2017	
		20/02/2017	
		21/02/2017	
		22/02/2017	
		23/02/2017	
		24/02/2017	
		25/02/2017	
		26/02/2017	
		27/02/2017	
		28/02/2017	

Total : Nombre de repas x Tarif =

Total règlement

Chèque Espèce