



Légume du mois :
Légumes du terroir

Restauration Scolaire

Menus du mois de Mai 2021



Lundi 3 mai 2021	Mardi 4 mai 2021	Mercredi 5 mai 2021 CENTRE DE LOISIRS	Jeudi 6 mai 2021 LOCAL	Vendredi 7 mai 2021
Concombre en salade Quenelles sauce Nantua Farandole de céréales St paulin Compote St Mamert	Tartine de rillettes et cornichons Nugget de volaille Printanières de légumes Carré des écluses Pomme du Pays d'Arles	Avocat aux crevettes Rôti de veau au jus Flageolet aux oignons Mousse au chocolat maison	Salade verte Sauté de porc de Gallician Gratin de courgettes Tomme noire Fougasse d'Aigues Mortes	Céleri rémoulade Poisson frais selon arrivage aux fruit de mer Purée Yaourt nature Fraise à la croc
Lundi 10 mai 2021 TERROIR	Mardi 11 mai 2021	Mercredi 12 mai 2021 CENTRE DE LOISIRS	Jeudi 13 mai 2021	Vendredi 14 mai 2021
Batavia Gardianne de taureau de nos pâturages Pomme de terres grenailles des sables aux herbes Yaourt à la vanille Salade de fruit St Mamert	Chiffonnade de rosette et ses cornichons Blanquette de la mer Duo de choux persillés Fourme d'ambert Banane	Taboulé maison Duo de petits farcis maison Petit suisse nature Confiture de Rhubarbe maison		
Lundi 17 mai 2021	Mardi 18 mai 2021	Mercredi 19 mai 2021 CENTRE DE LOISIRS	Jeudi 20 mai 2021	Vendredi 21 mai 2021 MENU BASQUE
Feuille de chêne blonde Escalope de dinde et jus au thym Poelée Méridionale Yaourt Nature et son muesli	Salade d'haricots verts Torsade à la mexicaine Fromage Fraise à la croc	Asperges vinaigrette Omelette au fromage Pomme de terre persillées Fromage Salade de fruit maison	Carottes râpées des sables vianagrette Seiche à la sétoise Riz de Camargue Cantal jeune Purée de fruit du Pays d'Arles	Salade à la basquaise Axoa de veau Haricots plats persillés Gâteau basque
Lundi 24 mai 2021	Mardi 25 mai 2021	Mercredi 26 mai 2021 CENTRE DE LOISIRS	Jeudi 27 mai 2021	Vendredi 28 mai 2021
	Salade romaine Estouffade de bœuf Et ses carottes Crème dessert à la vanille Madeleine	Artichaud en vinaigrette Moules marinières Frites Surprise glacée	Tomates mozzarella vinaigrette au basilic Risotto d'ébly aux asperges Fraise à la croc de Gallician	Pizza Poisson frais selon arrivage Courgettes à la provençale Fromage Fruit de saison

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)

Fait maison : Produits local ou de proximité : Circuit court : Direct producteur : Poisson frais :

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

Nouvelle version du 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,
 - réservation au tarif normal pour le repas du jour possible jusqu'à 8h00 du matin,
- 2 - de bénéficier d'un tarif préférentiel,
- 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,

Le portail famille fonctionne comme un site de vente en ligne traditionnel, seul votre paiement direct valide votre commande.

Vous n'avez pas à attendre de validation de notre part.

ESAT LE MAS TEMPIE

Ancrée entre vignoble des Costières et la Petite Camargue, L'Esat Le Mas Tempie est venu s'installer au début du 21ème Siècle à Vauvert, pour y proposer des activités de maraîchage Bio, d'espaces verts, de viticulture et bien d'autres encore à un public d'ouvriers handicapés avec trouble du spectre de l'autisme, entourés et guidés par des moniteurs d'atelier spécialistes dans leur domaine.

L'exploitation s'étend sur une surface de 1,5 hectares et 1800 m² sous serre.

Toute l'année, une équipe de 8 ouvriers en situation de handicap et 2 moniteurs d'atelier assurent l'ensemble des tâches relatives à la production maraîchère de légumes Bio.

Les légumes sont également vendus aux particuliers sous forme de panier.

Nous travaillons en étroite collaboration depuis maintenant plusieurs années.

Recette Gratin de courgettes bio de l'Esat

Ingrédients : 1kg de courgette - 250g de crème fraîche - 3 oeufs - 100g gruyère râpé - riz - poivre - sel

Lavez les courgettes sans les éplucher.

Essuyez les et coupez les en rondelles de 1cm.

Mettre le riz au fond du plat et y déposez les courgettes.

Dans un saladier, battez les oeufs en omelette, ajoutez la crème, le sel et le poivre.

Versez cette préparation sur les courgettes.

Parsemez de gruyère râpé et faire cuire au four à 180 degrés pendant 30 min.

