



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DE PETITE
CAMARGUE

La Restauration en maternelle

MENU DU MOIS SEPTEMBRE 2025

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

Suivez-nous !

#ccpetitecamargue



+ d'infos sur le service
Restauration scolaire
via ce QR code



Du 1 au 5 septembre

Du 8 au 12 septembre

Du 15 au 19 septembre

Du 22 au 26 septembre

Du 29 au 3 octobre

LUNDI

"Rentrée"

Taboulé
Cordon bleu
Haricots verts persillés
Fromage à tartiner
Fruit de saison
et biscuit

Salade de pois chiches
aux oignons
des Cévennes
Pennes aux pétales
de parmesan
Ratatouille
à l'huile d'olive
Fruit de saison

VÉGÉTARIEN

Feuilles de chêne
et croûtons
Sauté de dinde
à la crème
Carottes persillées
Fromage
Quatre quart

Salade aux croûtons
et maïs
Poulet rôti bio
Printanière de légumes
Crème dessert
à la vanille

Haricots verts,
maïs en salade
Croque monsieur
au fromage
Salade verte
Fromage
Riz au lait

MARDI

Batavia
Quenelles en béchamel
Riz de Camargue pilaf
St paulin
Purée de pomme

Tomates mozzarella
Haut de cuisse
de poulet
Pommes de terre
grenailles
Fruit au sirop

Rosette de Lyon
Jambon de dinde
Saumon sauce aneth
Coquillettes
Suisse nature sucré
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Pané fromager
Semoule
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Mousse de canard
Sauté de veau
basquaise
Haricots blancs au jus
Fromage
Fruit de saison

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Coleslaw maison
Hamburger maison
Fishburger maison
Frites
Sorbet aux fruits

Pizza maison
Rôti de veau au jus
Gratin de courgettes
Fromage
Salade de fruits
de saison

Salade carnaval
Steak haché
Tomates à la provençale
Fromage
Tarte aux
pommes maison

Salade de riz
Omelette au fromage
Epinards en béchamel
Fromage
Salade de fruits maison

Endives au bleu
Poulet rôti aux herbes
Gratin de brocolis
Fromage blanc
au coulis de fruits

JEUDI

Betteraves persillées
Sauté de bœuf
à la provençale
Torsade
Yaourt nature
Fruit de saison

Feuilles de chêne
mimosa
Sauté de porc
à la moutarde
Sauté de dinde
à la moutarde
Ebly aux petits légumes
Petit filou au chocolat

"Feria des Vendanges"
Tapas
Paella végétale
Queso
Raisin

VÉGÉTARIEN

"Anniversaire"
Melon
Sauté d'agneau
aux olives vertes
Flageolet
Fromage
Fougasse
d'Aigues Mortes

Salade coquillettes
hawaïenne
Œuf à la florentine
Fromage
Banane

VÉGÉTARIEN

VENDREDI

"Tout Bio"

Feuilleté au fromage
Poisson frais
sauce citron
Petits pois carottes
Cantal
Fruit de saison

Macédoine
mayonnaise
Poisson frais sauce
provençale
Pépinette de Savoie
Fromage
Fruit de saison

Concombre fêta
olives noires
Gardianne de Taureau
Pomme vapeur
Purée de fruits

Tomates 2 couleurs
mozzarella
Poisson frais sauce
aux fruits de mer
Purée de pommes
de terre
Fruit au sirop

Salade de mâche
betteraves et noix
Poisson frais
sauce beurre blanc
Boullghour aux
pois cassés et
tomates séchées
Viennois au chocolat

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés. Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.