



Lundi 5 octobre 2020	Mardi 6 octobre 2020	Mercredi 7 octobre 2020 Centre de loisirs	Jeudi 8 octobre 2020	Vendredi 9 octobre 2020
Betteraves Crues rapées Saute D'agneau au curry Carottes persillées Yaourt nature sucré Madeleine	Tarte au saumon Jambon grillé Poêlée Meridionale Yaourt à boire Fruit de saison	Concombre vinaigrette Rôti de veau Mélange champêtre Riz au lait maison	Salade verte Rouille setoise Riz creole Camembert Compote de pommes des cevennes	Salade d'épeautre Fricassé de volaille Duo de Choux Emmental Yaourt à la vanille
Lundi 12 octobre 2020	Mardi 13 octobre 2020	Mercredi 14 octobre 2020 Centre de Loisirs	Jeudi 15 octobre 2020	Vendredi 16 octobre 2020
Salade de pois chiche Blanquette de veau Carottes et champignons persillés Tome grise Pomme	Haricots verts vinaigrette Spaghetti Bolognaise Liegeois aux fruits	Pommes de terre aux harengs Moussaka à l'agneau Maison Petit suisse Raisin noir	Macedoine mayonnaise Gardianne de taureau Pommes Vapeurs Bleu des causses Mousse aux marrons	Roulé au fromage Filet de muge Fondu de poireau Yaourt nature sucré Fruit de saison
Lundi 19 octobre 2020 Centre de Loisirs	Mardi 20 octobre 2020 Centre de Loisirs	Mercredi 21 octobre 2020 Centre de Loisirs	Jeudi 22 octobre 2020 Centre de Loisirs	Vendredi 23 octobre 2020 Centre de Loisirs
Tarte aux legumes maison Oeufs brouillés à la portugaise Crumble de panais Pêche au sirop chantilly	Tielle setoise Petit salé aux lentilles Morbier Raisin blanc	Salade verte et dés de fromage Lasagne aux Legumes Yaourt brassé aux fruits	Carottes rapées Navarin d'agneau aux chataigne et potiron Pomme de terre grenaille Bleu à la coupe Pomme au four	Salade de pommes de terre Tarte aux champignons Haricots verts Fruit de saison
Lundi 26 octobre 2020 Centre de Loisirs	Mardi 27 octobre 2020 Centre de Loisirs	Mercredi 28 octobre 2020 Centre de Loisirs	Jeudi 29 octobre 2020 Centre de Loisirs	Vendredi 30 octobre 2020 Centre de Loisirs
Concombres, courgettes rapées et feta Cordon bleu Petits pois à la française Tarte aux pommes maison	Choux fleur en vinaigrette Macaronade Camembert Crème caramel maison	Salade verte Parmentier de canard Crumble aux fruits maison	Salade d'Ebly Crêpe au fromage Haricots verts Compote Pomme poire	Soupe de sorcière Palette à la diable Poêlée de légumes des Enfer Fromage hanté Dessert du Diable

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,

- le tarif portail famille à 4,10 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,

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.

A toi de dessiner!



Recette de la Tarte aux Champignons



Ingrédients : 1 pâte brisée - 400g de champignons de Paris - 1 petit pot de crème fraîche -
1 cuillère à soupe de farine - gruyère râpé - ail - ciboulette-
estragon - poivre - sel

Découper les champignons en lamelles, et les faire revenir dans de l'huile. Ils doivent avoir perdu beaucoup d'eau avant d'être entartés. A mi-cuisson, ajouter une gousse d'ail émiettée. Pendant ce temps, étaler la pâte dans un plat à tarte, la piquer et la faire pré-cuire une dizaine de minutes. A la fin de la cuisson des champignons, ajouter sel, poivre, ciboulette et estragon. Bien remuer. Saupoudrez les champignons (toujours sur le feu) avec la farine, et bien mélanger. Verser la crème fraîche et bien remuer, La crème fraîche va épaissir, couper le feu. Verser la préparation dans le fond de pâte, saupoudrez de gruyère et enfourner à 200°C pendant 15-20 min.