



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4 Centre de loisirs	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade de pâtes, mimolette, maïs, olives Emincé de poulet au court bouillon Carottes persillées Mandarine	Salade batavia Sauté de porc aux olives vertes Lentilles vertes du Puy à la tomate Tomme de Pays Verger orangeade	Potage de Légumes Rôti de veau Purée de pommes de terre Fromage à tartiner Liégeois aux fruits	Crêpe au fromage Schneitzel Haricots verts persillés Fromage Pomme des Cévennes	Betteraves en vinaigrette Poisson frais sce aux poireaux Ebly au beurre Yaourt au citron
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11 Centre de loisirs	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade endives, chx rouge, radis, maïs Lasagne aux petits légumes Fromage Grillé aux pommes	Salade verte Blanquette de veau aux petits légumes Riz de Camargue Fromage Compote	Feuilleté croissillons emmental Gardianne de taureau Choux fleurs persillés Petit suisse Banane	Salade verte aux noix Spaghetti bolognaise Fromage râpé Dés de poire en coupelles	Pâté en croûte à la volaille Aiguillettes de colin sce agrumes Gratin d'épinards Tomme de Savoie Kiwi gold
Lundi 16 Menu Montcalm - Sans Fourchettes	Mardi 17	Mercredi 18 Centre de loisirs	Jeudi 19	Vendredi 20
Tarte aux Légumes Pillon de poulet aux herbes Beignet de brocolis Tomme des Aldudes Raisin Italia	Salade verte, suprême de Mandarine Chili con quinoa Mousse au chocolat	Velouté potiron au fromage frais Burger Frites Litchi	Salade iceberg Sauté d'agneau Légumes tajine Fromage Pomme au four	Salade boulghour, fêta, maïs, pommes Poisson frais Ratatouille Clémentine Chouquettes

Origine des viandes : France



Appellation d'origine contrôlée ou protégée :



Fait maison :



Produits issus d'un ESAT :  
(Etablissement de soin et d'aide par le travail)



Produits issus de l'agriculture biologique :



Produits local ou de proximité :



Circuit court :



Direct producteur :



Poisson frais :



Nous vous souhaitons de  
**Bonnes Fêtes de fin d'Année**



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](http://www.petitecamargue.fr)

puis cliquer sur accès au portail famille ou faite une demande d'accès à [restauration@cc-petitecamargue.fr](mailto: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 :
- 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.**

**A toi de jouer!**



Clémentines farcies aux crevettes



**Ingrédients :**

4 clémentines, 200g de crevettes roses cuites, 150g de fromage frais type Philadelphia,  
1 cuillère à soupe de jus de citron, 2 brins d'aneth, sel et poivre.

- 1 - Coupez le sommet de vos clémentines puis creusez-les avec soin pour récupérer l'ensemble de la chair. Taillez-la en morceaux.
- 2 - Emincez l'aneth.
- 3 - Dans un saladier, mélangez la chair de vos clémentines avec l'aneth, le fromage frais, les crevettes, le jus de citron, du sel et du poivre.