

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5 Centre de loisirs	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade verte Grignoc épeautre légumes Ratalouille Crème dessert vanille	Endives noix et emmental Joue de bœuf braisée Carottes persillées Crêpes au sucre	Potage de légumes Hachi parmentier de canard Ile flottante	Radis à la croque Haut de cuisse grillé aux herbes sce moutarde Torsades au beurre Emmental râpé Compote aux fruits	Salade de riz, mimolette Poisson frais selon arrivage Epinards à la béchamel Mandarine
Lundi 10 Centre de loisirs	Mardi 11 Centre de loisirs	Mercredi 12 Centre de loisirs	Jeudi 13 Centre de loisirs	Vendredi 14 Centre de loisirs
Salade feuilles de chêne Chilli con quinoa Yaourt Compote	Mousse de canard, cornichons Gardianne de laureau Haricots beurre persillés Vache kiri Galette à la frangipane	Betteraves persillées Croque monsieur/Demi lune saumon Salade verte Verre de lait demi-écrémé Madeleine	Macédoine mayonnaise Spaghetti bolognaise Emmental râpé Fruit de saison	Salade d'épeautre et pomme Poisson sauce au citron Haricots verts persillés Tarte aux fruits
Lundi 17 Centre de loisirs	Mardi 18 Centre de loisirs	Mercredi 19 Centre de loisirs	Jeudi 20 Centre de loisirs	Vendredi 21 Centre de loisirs
Céleri remoulade Tomates farcies/ Paupiette de veau Riz Salade de fruits exotiques	Mâche aux croulons Omelette Duo de chou et brocolis persillés Babybel Bavarois au chocolat	Velouté de courge, gruyère Epaule d'agneau Flageolets Glace	Salade boulghour, emmental, mais, tomates Poisson Petits pois à la française Yaourt Fruit de saison	MENU SURPRISE DU CHEF
Lundi 24	Mardi 25 ALSACIEN	Mercredi 26 Centre de loisirs	Jeudi 27	Vendredi 28
Betteraves en vinaigrette Veau aux olives vertes Semoule Edam Pomme	Salade iceberg et gruyère Choucroute Mini gauffre perlée au sucre	Potage de légumes Quiche Salade verte Semoule au lait	Salade haricots verts, maïs, poivrons, olives Raviolis épinard ricotta Yaourt Fruit de saison	Feuilleté au fromage Poisson frais selon arrivage Purée de carottes St moret Fruit de saison

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 :

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 dernier jour 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.



Crêpes de la Chandeleur

250g de farine tamisée - 4 oeufs - 450 ml de lait tiède -
2 c. à soupe de fleur d'oranger - 1 sachet de sucre vanillé
2 c. à soupe de sucre - 1 pincée de sel - 50g de beurre fondu

- 1- Faites fondre le beurre au micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait;
- 2- Mélangez la farine, le sucre, le sel dans un saladier;
- 3- Ajoutez les oeufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet pour éviter les grumeaux;
- 4- Ajoutez la fleur d'oranger et laissez reposer 30 min avant d'attaquer la cuisson.