



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade de quinoa Œufs à la florentine Tomme au lait pasteurisé Kiwi	Salade sucrine Bœuf stroganoff Riz pilaf St Moret Compote	Centre de loisirs-Projet santé Velouté de patates douces Lasagnes bolognaises aux légumes Fromage blanc Poire	Pizza au fromage Poulet grillé Petits pois au jus Ananas	Carottes râpées Penne au thon Fromage râpé Fruits au sirop
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade verte Taureau à la provençale Pommes de terre grenailles Yaourt à la vanille	Crêpe au fromage Jambon grillé sœ moutarde Haricots verts persillés Mousse au citron	Tarte au légumes Œufs brouillés à la portugaise Crumble de panais et butternut Emmental Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Blanquette de la mer Ebly Carré des Ecluses Fruit de saison	Salade verte Nuggets de poulet Riz de choux fleurs persillé Yaourt bulgare sur lit de pomme
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Endives aux noix Risotto aux champignons et aux fèves Fromage blanc sucré Dés de poire	Betteraves persillées Saucisses aux lentilles Brie Fruit de saison	Centre de loisirs-Projet santé Duo de choux vinaigrette Filet de truite saumonée Pommes de terre vapeur Verre de lait Fruit de saison	Batavia et dés de fromage Couscous à l'agneau Semoule Coupe aux agrumes	Radis à la croque, beurre et sel Poisson frais selon arrivage Cubes de carottes persillés Bleu à la coupe Tarte aux pommes
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade sucrine aux croûtons Veau aux olives Bouloghous Yaourt au fruit	Feuilleté au fromage Poisson blanc et quartier de citron Beignet de brocolis Camenbert à la coupe Fruit de saison	Centre de loisirs Avocal vinaigrette Crozziflette Pomme au four	Salade duo feuilles de chêne Rôti de porc au jus Jardinière de légumes Gouda Fougasse d'Algues mortes	Salade haricots verts Spaghetti végétal Fromage râpé 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](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 :

- 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.

### Prix littéraire Unicef

Depuis 2016, le Prix UNICEF de littérature jeunesse permet de sensibiliser aux droits de l'enfant grâce à la lecture, et de récompenser des ouvrages.

**Le jury ? Les enfants eux-mêmes !**

Les enfants des restaurants scolaires (écoles maternelles) de la communauté de communes de Petite Camargue vont y participer !

Les animations prévues pour les enfants volontaires : lectures de contes pour sensibiliser au développement durable, activités manuelles avec du matériel de récupération, participation à une exposition itinérante, expériences scientifiques !

**Et bien sûr le vote des enfants pour leur livre favori.**



Le brocoli et le chou-fleur sont des légumes de la famille des crucifères. Ils renferment beaucoup de vitamine C. Les composés bioactifs qu'ils contiennent auraient des effets anti cancer. Pour le déguster à son meilleur et en tirer un maximum de bénéfices, il vaut mieux les consommer cru ou légèrement cuit.

Le brocoli se déguste pendant la période froide de l'année, soit les mois de novembre, décembre et janvier.

Le chou-fleur est disponible toute l'année, mais sa pleine saison s'étale de septembre à avril en Europe.



