



Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6 Centre de loisirs	Jeudi 7	Vendredi 8
Betteraves persillées en vinaigrette Sauté de dinde sauce forestière Riz pilaf Brie Clémentine	Radis au beurre Epinards Florentine Crêpe à la confiture de Châtaigne	Tarte au fromage Gigot d'agneau Flageolet vert aux oignons Camenbert Salade de fruit maison	Salade verte Haché végétal scc tomates et oignons doux Coquillettes au beurre Yaourt d'autrefois à la vanille Biscuit aux amandes	Salade de quinoa Poisson frais au citron Gratin de courgettes Tomme du Père Antoine Poire
Lundi 11 Férié	Mardi 12	Mercredi 13 Centre de loisirs	Jeudi 14	Vendredi 15
	Salade iceberg Sauté de poulet aux marrons Haricots verts persillés Flan au chocolat	Betteraves crues râpées et champignons Schnitzel Penne sauce napolitaine Fromage Fruit au sirop	Pizza Pot au feu et ses légumes Tome catalane Pomme des Cévennes	Mâche aux croutons Saumon sauce à l'oseille Purée de légumes d'antan Fromage Compote poire coing
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20 Centre de loisirs	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade verte Steak fromager Petits pois à la française Mousse à la crème de marron	Macédoine de légumes Poulet basquaise Semoule Fromage à tartiner Clémentine	Salade niçoise Rôti de veau Choux fleur en béchamel Fromage Ananas	Salade verte au noix Tartiflette Yaourt à la myrtilles	Mousse de canard et cornichons Poisson frais scc fruit de mer Boullghour aux petits légumes Emmental Kiwi gold
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27 Centre de loisirs	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade verte et raisins secs blonds Sauté d'agneau Choux verts et dés de butternut Fromage blanc au miel	Carottes râpées Saucisse rougaille Riz pilaf aux herbes Tomme de Lozère Compote des Cévennes	Céleri rémoulade Omelette au fromage Pomme de terre rissolées Petit suisse nature au sucre Banane	Salade de petit épeautre féta et dés de pomme Croque à la provençale Ratatouille Clémentine	Endives aux noix et dés d'emmental Poisson frais du jour aux petits légumes Haricots beurres persillés Riz au lait

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 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.**



•Une châtaigne pèse de **10 à 25 grammes selon la variété**. Sous la bogue recouverte de piquants, son enveloppe est d'un beau brun relevé de rouge brillant. Sa chair est farineuse et douce.

•D'un apport calorique élevé, la châtaigne est un **fruit très riche en glucides**. Il apporte également fibres et vitamines B9, idéales pour les muscles et le bien-être.

•La châtaigne **se prête à de nombreuses préparations gourmandes**, poêlée, bouillie, en purée ou en potage.

•La France compte de nombreuses châtaigneraies qui produisent des fruits goûteux. **Plus de 700 espèces différentes** ont été recensées par l'INRA.

La châtaigne est le **fruit de l'automne par excellence**.

**Cœur de saison** : de mi-septembre à fin octobre.



### Confiture de châtaigne

1kg de châtaigne

1kg de sucre semoule

1 bâton de vanille

#### Etape 1

Faites cuire les [châtaignes](#) après avoir enlevé la première peau.

#### Etape 2

Épluchez la 2ème peau lorsque les châtaignes sont encore chaudes.

#### Etape 3

Passez les châtaignes épluchées au presse-[purée](#).

#### Etape 4

Ajoutez du [sucre](#) à poids égal et un verre d'eau par kilo de mélange, ainsi qu'un bâton de [vanille](#) fendu.

#### Etape 5

Faites cuire comme une confiture, c'est à dire 20 à 30 minutes.