



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade verte et croûtons Cordon bleu Haricots verts persillés Yaourt aux fruits	Tomates mozzarella basilic Spaghetti bolognaise Fromage râpé Salade de fruits	Centre de loisirs Betteraves et céleri rémoulade Rôti de veau Flageolets Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Végétal Carottes râpées aux amandes Boulettes de sarrasin Ratatouille Fromage Raisin blanc	Tarte tomate chèvre basilic Cœur de filet de merlu Ebly Camembert Pastèque
Lundi 9 Végétal	Mardi 10 Terroir	Mercredi 11 Centre de loisir-MenuFeria Vendanges	Jeudi 12 Oriental	Vendredi 13
Jeunes pousses au bleu Pané de blé tomates et mozzarella Petits pois Gâteau de riz	Melón Saucisse grillée Lentilles vertes du puy Yaourt à la Vanille	Assiette de lapas Paella Fromage Salade de raisin	Chlada de concombres, tomates et oignons rouges Sauté d'agneau menthe et citron Carottes persillées Gâteau de semoule à l'orange	Macédoine de légumes Filet de poisson frais selon arrivage Sauce tomates thym laurier Pomme de terre grenailles Fromage et Salade de fruits
Lundi 16 Végétal	Mardi 17	Mercredi 18 Centre de loisirs	Jeudi 19	Vendredi 20 Coupe du monde Rugby JAPON
Sucrine, parmesan, émincé végétarien Steak fromager Kascha Fruit au sirop et chocolat	Betteraves râpées et oeufs durs Sauté de poulet Courgettes persillées Fromage Tarte aux pommes	Salade niçoise Burger Frites allumettes Sundae au caramel	Salade de pois chiches Wok de bœuf sauce soja Légumes croquant Fromage Prune jaune	Salade du soleil levant Pavé de saumon à la japonaise Purée de patate douce Pomme Fudji
Lundi 23 Végétal	Mardi 24	Mercredi 25 Centre de loisirs	Jeudi 26 Menu Producteur Local	Vendredi 27 Coupe du monde Rugby AUSTRALIE
Salade de quinoa, poivrons Nuggets de blé végétal Brocolis persillés Fromage Raisin noir	Salade verte, gressin, tomates Rôti de porc sauce moutarde Haricots beurre persillés Lingot créole	Salade d'avocat, pamplemousse, crevettes Pintade grillée Potenta crémeuse et sauce tomate maison Fromage Dés de poire en coupelle	Terrine de porc cornichons Filet de muges Riz des canard/tomates provençales Yaourt nature Pomme du Vigan	Tarte aux fromages Sauté de kangourou aux aïrelles Dés de butternut, brocolis, salsifis Melon vert

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 :

Poisson frais :

Direct producteur :

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.



La **tomate** est une espèce de plantes herbacées du genre solanum de la famille des Solanacées, originaire du nord-ouest de l'Amérique du Sud, largement cultivée pour son fruit.

Le terme désigne aussi ce fruit charnu. La tomate se consomme comme un **légume-fruit**, crue ou cuite. Elle est devenue un élément incontournable de la gastronomie dans de nombreux pays, et tout particulièrement dans le bassin méditerranéen.

L'espèce compte quelques variétés botaniques, dont la « tomate-cerise » et plusieurs milliers de variétés cultivées. La plante est cultivée en plein champ ou sous abri par les agriculteurs et les horticulteurs sous presque toutes les latitudes, sur une superficie d'environ trois millions d'hectares. La tomate a donné lieu au développement d'une importante industrie de transformation, pour la fabrication de concentré, de sauce tomate, notamment de sauce **ketchup**, de jus de légumes et de conserves.



COUPE DU MONDE DE RUGBY

Notre équipe nationale jouera ses matchs de poule le :

- Samedi 21 Septembre 2019 : France vs Argentine
- Mercredi 2 Octobre 2019 : France vs USA
- Dimanche 6 Octobre 2019 : France vs Tonga
- Samedi 12 Octobre 2019 : Angleterre vs France

Pendant la coupe du Monde des animations auront lieu sur les restaurants scolaires.



Recette de sauce tomates au thym, laurier et romarin.

Ingrédients :

- 2 kg de tomates bien mûres
- 3 oignons
- 1 bouquet thym laurier
- Du persil
- 2 gousses d'ail rose
- 3 branches de romarin
- Huile d'olive



Préparation : Eplucher si la peau des tomates s'enlève bien et les couper en cubes. Réserver. Eplucher et émincer les oignons. Dans une cocotte faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, y faire dorer l'oignon émincé. Verser ensuite les tomates coupées, mettre le bouquet de thym laurier ainsi que les branches de romarin et le persil. Mettre les deux gousses d'ail rose entières et non pelées. Assaisonner de sel, de poivre et de sucre – pour enlever l'acidité de la tomate. Mélanger et laisser cuire pendant 1 heure. La sauce devient plus épaisse. Enlever le bouquet de thym laurier, le persil et le thym. La peau des gousses d'ail s'enlève. Mixer le tout ou passer au moulin à légumes pour avoir une sauce lisse. Mettre en bocaux et stériliser pendant 1 heure dans l'eau bouillante. Laisser complètement refroidir avant de ranger les bocaux à l'abri de la lumière. Si vous ne voulez pas stériliser la sauce, la mettre dans des boîtes pour le congélateur.