



Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2 Centre de loisirs	Jeudi 3	Vendredi 4
Salade verte Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage Compote et Biscuit	Melons Hamburger Frites Sundae caramel	Tomates mozzarella basilic Escalope de dinde aux 2 moutardes Courgettes persillées Mirabelle	Céleri rémoulade Fricassé de la mer Semoule au beurre Yaourt nature au sucre Pastèque	
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9 Centre de loisirs	Jeudi 10	Vendredi 11
Melons à la grecque Crousti fromage Poelée méridionale Prune	Salade composée Poulet basquaise Riz de Camargue Fromage blanc au sucre Fruit au sirop	Roulade de volaille aux olives Moussaka Brie Melon vert	Carottes râpées Aiguillettes de colin au citron Petits pois au jus Fromage Tarte aux pommes	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf à la provençale Pommes de terre grenailles Cantal Raisin muscat
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16 Centre de loisirs	Jeudi 17	Vendredi 18
Charcuterie Rôti de veau Purée de pommes de terre Fromage Melon canari	Salade à la grecque Quenelles Riste d'aubergines Yaourt Bulgare sur lit de pomme	Salade orientale Lapin aux raisins Polenta Verre de lait Crumble aux pommes	Batavia Sauté de porc aux olives Ebly Emmental Salade defruits	Roulé au fromage Poisson frais selon arrivage du jour Haricots beurre persillés Fromage blanc Raisin blanc
Lundi 21 Menu Producteurs Locaux	Mardi 22 Menu Producteurs Locaux	Mercredi 23 Centre de loisirs	Jeudi 24 Menu Producteurs Locaux	Vendredi 25 Menu Producteurs Locaux
Betteraves vinaigrette Gardianne de taureau Epeautre du Mont Ventoux Yaourt vanille Poire	Salade tomate basilic Saucisse grillée aux herbes Ratatouille Tomme de Lozère Fougasse d'Aigues mortes	Betteraves râpées vinaigrette Légumes farcies au quinoa Bleu des Causses Prunes	Salade feuille de chênes Sauté d'agneau au citron confit Riz des canards Fromage Compote	Salade de lentilles du Puy Filet de Muges scc poireaux Carottes des sables persillés Yaourt de Lozère Pomme

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](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.

## Semaine des Producteurs

Cette année encore nous renouvelons la semaine des producteurs locaux et des circuits courts avec des produits de notre région, en plus de l'engagement que nous avons tout l'année. Les enfants vont pouvoir découvrir les richesses de notre terroir.



BONNE RENTREE SCOLAIRE!



Le raisin est le fruit de la vigne. Le raisin de la vigne cultivée est un des fruits les plus cultivés au monde, avec 68 millions de tonnes produites en 2010, derrière les agrumes (124 millions), les bananes (102 millions) et les pommes (70 millions). Il se présente sous la forme de grappes composées de nombreux grains, qui sont sur le plan botanique des baies, de petite taille et de couleur claire, pour le raisin blanc (verdâtre, jaunâtre, jaune doré) ou plus foncée, pour le raisin rouge (mauve, rose ou noir-violet). Il sert surtout à la fabrication du vin à partir de son jus fermenté (on parle dans ce cas de raisin de cuve), mais il se consomme également comme fruit, soit frais, le raisin de table, soit sec, le raisin sec qui est utilisé surtout en pâtisserie ou en cuisine. On consomme également du jus de raisin. Des baies, on extrait aussi l'huile de pépins de raisin.

