



## Cuisine centrale Léona Tribes

|                        | Menus du 12 au 16 mai 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        | Menus du 19 au 23 mai 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi 12 mai</b>    |  <b>Cappelletti épinards</b><br><b>Laitage bio *</b> <br><b>Fruit bio *</b>                                                        | <b>Lundi 19 mai</b>    | <b>Pommes de terre sautées</b><br><b>Filet cabillaud</b> <br><b>Fromage bio *</b> <br><b>Salade de fruit</b>                                                                                                     |
| <b>Mardi 13 mai</b>    |  <b>Tomates</b><br><b>Feuilleté aux fromages</b><br><b>Haricots verts</b><br><b>Crêpe au chocolat</b>                                                                                                                                                                                                | <b>Mardi 20 mai</b>    |  <b>Tartinable lentilles corail</b> <br><b>Pavé végétarien</b><br><b>Haricots verts</b><br><b>Clafoutis fruits de saison</b>  |
| <b>Mercredi 14 mai</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Mercredi 21 mai</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Jeudi 15 mai</b>    | <b>Concombre maïs</b><br><b>Croque-monsieur volaille</b> <br><b>Fruit bio *</b>                                                                                                                                   | <b>Jeudi 22 mai</b>    | <b>Salade boulgour / dés gouda</b><br><b>Emincé de volaille</b> <br><b>Beignet Brocolis</b><br><b>Fruit bio *</b>                                                                                                |
| <b>Vendredi 16 mai</b> | <b>Betterave rouge/ chèvre</b><br><b>Chili con carne</b> <br><b>Riz Camargue</b> <br><b>Compote bio sans sucre ajouté</b>  | <b>Vendredi 23 mai</b> |  <b>Concombre</b><br><b>Risotto légumes verts</b> <br><b>Poire au chocolat</b>                                                                                                                               |

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...

- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage bio, compote bio



\* Aide UE à destination des écoles

**Diététicienne :** Nathalie Thieblemont **Mail :** [nath.thieblemont@gmail.com](mailto:nath.thieblemont@gmail.com)



|                             | Menus du 26 au 30 mai 2025                                                                                                                                                                                                                                          |                 | Menus du 2 au 6 juin 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi 26 mai                |  <p>Macédoine vinaigrette<br/>Coquille bio Sauce tomate <br/>Fromage râpé<br/>Pomme au four</p> | Lundi 2 juin    | <p>Poisson meunière <br/>Haricots verts bio <br/>Laitage bio * <br/>Compote bio sans sucre ajouté</p> |
| Mardi 27 mai                | <p>Pizza fromage<br/>Saumon <br/>Chou romanesco/carottes<br/>Fruit bio * </p>                     | Mardi 3 juin    | <p>Pomme de t/thon / emmental<br/>Jambon cuit <br/>Carotte à l'étouffé<br/>Fruit bio * </p>                                                                                              |
| Mercredi 28 mai             |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mercredi 4 juin |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jeudi 29 mai<br>Ascension   | FERIE                                                                                                                                                                                                                                                               | Jeudi 5 juin    |  <p>Gratin Epinard<br/>Petit épeautre bio<br/>Yaourt brebis bio* <br/>Fruit bio * </p>            |
| Vendredi 30 mai<br>Vacances | FERME                                                                                                                                                                                                                                                               | Vendredi 6 juin | <p>Tomates cerises<br/>Quiche légume<br/>Laitage bio * <br/>Éclair au chocolat</p>                                                                                                                                                                                        |

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...

- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote



\* Aide UE à destination des écoles

Diététicienne : Nathalie Thieblemont Mail : [nath.thieblemont@gmail.com](mailto:nath.thieblemont@gmail.com)



|                           | Menus du 9 au 13 juin 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  | Menus du 16 au 20 juin 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi 9 juin<br>Pentecôte | FERIE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Lundi 16 juin    | Steak hache veau <br>Haricots verts bio <br>Laitage bio * <br>Fruit bio *  |
| Mardi 10 juin             | Filet de poulet pané <br>Haricots beurre <br>Laitage bio * <br>Gâteau de riz                                                                                                                                                                                            | Mardi 17 juin    | Courgette râpée bio <br>Saumon sauce ciboulette <br>4 céréales bio<br>Compote bio sans sucre ajouté                                                           |
| Mercredi 11 juin          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Mercredi 18 juin |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jeudi 12 juin             |  Carottes râpées bio <br>Lasagnes de légumes bio <br>Laitage bio * <br>Gâteau à la framboise  | Jeudi 19 juin    |  Melon<br>Falafel Sse tomate<br>Purée de courgette <br>Tarte aux fraises                                                                                                                                                                      |
| Vendredi 13 juin          | Salade tomate<br>Poisson blanc /citron <br>Coquille Fromage râpé<br>Fruit bio*                                                                                                                                                                                                                                                                         | Vendredi 20 juin | Salade verte<br>Tagliatelle bio <br>Sauce bolognaise Râpé <br>Fruit bio *                                                                               |

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...

- Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote



\* Aide UE à destination des écoles

Diététicienne : Nathalie Thieblemont Mail : [nath.thieblemont@gmail.com](mailto:nath.thieblemont@gmail.com)



|                  | Menus du 23 au 27 juin 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               | Menus du 30 juin au 4 juillet 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi 23 juin    | Toast chèvre chaud<br>Sauté de bœuf <br>Courgette et Pois chiche<br>Fruit bio *                                                                                                                                                                                                   | Lundi 30 juin                 | Salade de lentilles<br>Filet saumon <br>Epinards bio <br>Laitage bio *  |
| Mardi 24 juin    | Betterave rouge<br>Carbonara (lardon oignon crème fromage) <br>Pâtes blé complet bio <br>Fruit bio *                                                                                          | Mardi 1 <sup>er</sup> juillet |  Melon *<br>Riz Espagnol<br>Crème catalane                                                                                                                                                                                                    |
| Mercredi 25 juin |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mercredi 2 juillet            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jeudi 26 juin    |  Salade h verts<br>Riz Camargue aux petits légumes <br>Laitage bio * <br>Gâteau à la châtaigne /amandes  | Jeudi 3 juillet               | Concombre<br>Boules de bœuf <br>Purée de pdt bio <br>Laitage bio *   |
| Vendredi 27 juin |  Salade de quinoa bio <br>Pavé fromage<br>Brocolis<br>Salade de fruit                                                                                                                                                                                                        | Vendredi 4 juillet            |  Tomates cerises<br>Quiche/Pizza<br>Compote sans sucre ajouté bio                                                                                      |

- La cuisine centrale de l'Agglomération du Gard Rhodanien se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des livraisons, des ruptures de stock, des grèves, etc...  
 - Menu de remplacement : Raviolis au bœuf, fromage, compote



\* Aide UE à destination des écoles

Diététicienne : Nathalie Thieblemont Mail : [nath.thieblemont@gmail.com](mailto:nath.thieblemont@gmail.com)



## QUALITÉ ET RÈGLEMENTATION DES MENUS

- Les menus sont adaptés aux **besoins nutritionnels des enfants** selon les recommandations en vigueur (GEMRCN : <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition> et le PNNS : <https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations/Augmenter>)
- **La loi Egalim (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018)**

### 3 OBJECTIFS PRINCIPAUX :

- Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- Valoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

### Concrètement :

- Introduction de plus en plus de produits de qualités labélisés (principaux logos et labels)

|                                                                                    |                                                |                                                                                    |                                      |                                                                                    |                 |                                                                                      |                                        |                                                                                      |                 |                                                                                      |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|   | Bio : produit issu de l'agriculture biologique |   | Viande Française                     |   | « Fait maison » |   | IGP (Indication Géographique Protégée) |   | Bleu Blanc Cœur |   | Haute Valeur Environnementale         |
|  | Menu végétarien                                |  | AOP (Appellation d'Origine Protégée) |  | Label Rouge     |  | Fruits et légumes Français             |  | Pêche durable   |  | AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) |

- Les viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont des **VF (Viandes Française)** (selon le décret 2022-65 du 26 janvier 2022) 
- Le pain servi est fabriqué par la « Boulangerie Diard », fabrication locale et artisanale 
- Les vinaigrettes sont faites maison et bio 
- etc...
- Diversification des protéines animales et végétales
- Des rencontres avec les enfants, les animateurs et agents de services

**Allergènes** : conformément au règlement CE n° 1169/2011 règlement dit INCO, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-après : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites.



\* Aide UE à destination des écoles

**Diététicienne** : Nathalie Thieblemont **Mail** : [nath.thieblemont@gmail.com](mailto:nath.thieblemont@gmail.com)



## Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

### Cuisine centrale Léona Tribes



-> Tout enfant souffrant d'allergie alimentaire doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé)



\* Aide UE à destination des écoles

**Diététicienne :** Nathalie Thieblemont **Mail :** [nath.thieblemont@gmail.com](mailto:nath.thieblemont@gmail.com)