



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 1 au 5 septembre 2025		Menus du 8 au 12 septembre 2025
Lundi 1 ^{er} septembre	Salade pois chiches Courgette/carotte Boules de bœuf  Fruit *	Lundi 8 septembre	Chou-fleur vinaigrette Égrené de bœuf sauce tomate  Pâtes bio  Fromage râpé Fruit *
Mardi 2 septembre	 Salade verte, gomasio Pâtes bio /sauce tomate  Fromage Râpé Compote / biscuit	Mardi 9 septembre	 Salade de tomates Falafels sauce curry Haricots verts bio  Laitage *
Jeudi 4 septembre	 Carottes râpées Riz Camargue aux petits légumes  Fromage *	Jeudi 11 septembre	Concombres /dès de chèvre Poisson  Gratin d'épinards Compote sans sucre ajouté bio 
Vendredi 5 septembre	Salade de quinoa bio  Sauté de volaille  Brocolis bio  Salade de fruits	Vendredi 12 septembre	 Velouté carottes Purée pomme de terre bio Veau marengo Laitage *

- 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



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 15 au 19 septembre 2025		Menus du 22 au 26 septembre 2025
Lundi 15 septembre	 <p>Salade de lentilles Choux fleur Tender végétal Laitage *</p>	Lundi 22 septembre	 <p>Haricots verts bio vinaigrette  4 céréales Laitage * Fruit *</p>
Mardi 16 septembre	<p>Salade de tomates Gardianne taureau  Riz camarguais IGP  Salade de fruits</p>	Mardi 23 septembre	<p>Betterave rouge bio  Filet de truite  Pomme vapeur Laitage *</p>
Jeudi 18 septembre	<p>Aïoli, poisson  Légumes et pomme de terre Laitage * Fruit *</p>	Jeudi 25 septembre	<p>Salade de haricots blancs bio  Poulet  Poêlée de légumes Laitage *</p>
Vendredi 19 septembre	 <p>Carottes râpées Pates farcies Laitage * </p>	Vendredi 26 septembre	 <p>courgettes/ tapenade Riz Espagnol Crème Catalane  </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



	Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025		Menus du 6 au 10 octobre 2025
Lundi 29 septembre	<p>Taboulé</p> <p>Fricassée de volaille </p> <p>Chou-fleur</p> <p>Fruit *</p>	Lundi 6 octobre	 <p>Macédoine mayo</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Cordon bleu végétal</p> <p>Laitage *</p>
Mardi 30 septembre	 <p>Velouté de potiron</p> <p>Sauté d'agneau </p> <p>Tagliatelle /fromage râpé</p> <p>Salade de fruits</p>	Mardi 7 octobre	<p>Salade verte</p> <p>Filet de poisson meunière </p> <p>Carottes/ P de Terre</p> <p>Fromage * Ananas</p>
Jeudi 2 octobre	<p>Pizza</p> <p>Filet de saumon </p> <p>Galettes de légumes bio </p> <p>Laitage *</p>	Jeudi 9 octobre	 <p>Samossas de légumes</p> <p>Wok légumes/nouilles</p> <p>Litchis</p>
Vendredi 3 octobre	 <p>Concombres</p> <p>Gratin de pomme de terre</p> <p>Crème dessert</p>	Vendredi 10 octobre	<p>Quiche aux légumes bio </p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Filet de poisson </p> <p>Laitage *</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



Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 13 au 17 octobre 2025	
« Semaine du Goût, les spécialités de notre région Occitanie »	
Lundi 13 octobre	 <p>Pissaladière Brandade Dégustation Pain et fromage *</p>   
Mardi 14 octobre	 <p>Brocolis en salade Aligot (purée et fromage) Tarte à la prune</p> 
	
Jeudi 16 octobre	<p>Soupe légumes Gardianne de taureau Riz Camarguais IGP Dégustation Pain et fromage *</p>   
Vendredi 17 octobre	<p>Toast de pain tapenade noire maison Cassoulet Saucisse Dégustation de poires *</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



QUALITÉ ET RÉGLEMENTATION 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)



- 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

Les différents groupes d'aliments

(Code couleur)

- **Fruits/Légumes**
- **Protéines (viande poisson œuf)**
- **Féculents (céréales/légumineuses)**
- **Produit laitier**
- **Produit sucré**



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