

## Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien



### Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 5 au 9 janvier 2026		Menus du 12 au 16 janvier 2026
Lundi 5 janvier	Poisson meunière Haricots verts Laitage* Gâteau semoule	Lundi 12 janvier	Haricots verts / dès de chèvre Steak haché de veau Petits pois/carottes Fruit cru*
Mardi 6 janvier	Saucisse de porc Flageolets /carottes Laitage* Compote sans sucre ajouté bio	Mardi 13 janvier	Végétarien Tarte fromage bio Gratin de brocolis Fruit cru* Biscuit
Jeudi 8 janvier	Soupe de poisson, rouille, râpé Cabillaud 4 céréales Fruit cru*	Jeudi 15 janvier	Velouté de choux fleurs maison Cappelletti épinard Yaourt brebis bio* Fruit cru *
Vendredi 9 janvier	Végétarien Carottes râpées bio Riz (IGP Camargue) sauce tomate Laitage* Galette des rois	Vendredi 16 janvier	Endives Boulette de volaille bio Purée lentilles Corail Fruit cru*

- 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

# Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien



## Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 19 au 23 janvier 2026		Menus du 26 au 30 janvier 2026
Lundi 19 janvier	<p>Poireau vinaigrette Pâtes bio sauce tomate  Fromage râpé Fruit cru</p>	Lundi 26 janvier	<p>Fricassé de volaille  Polenta Tome* Fruit cru*</p>
Mardi 20 janvier	<p>Betterave rouge bio  Filet de saumon  Choux de Bruxelles /Riz Camargue IGP  Laitage*</p>	Mardi 27 janvier	<p>Salade haricots verts bio  Sauté de porc crème  Petit épeautre bio  Laitage*</p>
Jeudi 22 janvier	<p>cèleri remoulade Steak haché veau  Lentilles Laitage*</p>	Jeudi 29 janvier	<p>Soupe de légumes  Bœuf hachis bio  Parmentier  Salade de fruit </p>
Vendredi 23 janvier	<p>Carottes râpées bio à la menthe  Gratin blettes pomme de terre Laitage* Flan aux œufs</p>	Vendredi 30 janvier	<p>Tartine tapenade noire Couscous végétarien/Légumes  Laitage* Fruit cru*</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

## Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien



### Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 2 au 6 février 2025		Menus du 9 au 13 février 2026
Lundi 2 février	 <b>Galette fromage</b> <b>Sauté de veau</b>  <b>Poêlée campagnarde</b> <b>Crêpes</b>	Lundi 9 février	 <b>Velouté carottes</b> <b>Filet poisson meunière</b>  <b>Pomme vapeur</b> <b>Fruit cru*</b>
Mardi 3 février	 <b>Salade de quinoa/olive /maïs</b> <b>Omelette bio</b>  <b>Purée patate douce</b>  <b>Fruit cru*</b>	Mardi 10 février	 <b>Salade de lentilles</b> <b>Boulette vegetariennes</b> <b>Butternut</b> <b>Poire cuite</b>
Jeudi 5 février	<b>Houmous</b> <b>Blanc de poulet</b>  <b>Courgettes sautées bio</b>  <b>Yaourt brebis*</b>	Jeudi 12 février	 <b>salade d endives</b> <b>Tagliatelles bio</b>  <b>Sauce petits légumes crème</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Moelleux châtaigne maison</b> 
Vendredi 6 février	 <b>Quenelles bio</b> <b>choux fleurs persillés</b> <b>Laitage*</b> <b>Fruit cru *</b>	Vendredi 13 février	<b>Blanquette de veau</b>  <b>Blé bio</b> <b>Laitage*</b> <b>Compote sans sucre ajouté bio</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 boeuf, fromage, compote



\* Aide UE à destination des écoles

Diététicienne : Nathalie Thieblemont Mail : nath.thieblemont@gmail.com



## Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

### Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 16 au 20 février 2026		
Lundi 16 février	Filet de poisson Ratatouille / Pâtes bio Emmental râpé Compote sans sucre ajouté bio		
Mardi 17 février	Nems de légumes et samoussas Julienne de légumes/ Riz camarguais IGP Litchis* 		
Jeudi 19 février	 Toast tapenade Brandade parmentière Yaourt brebis* Fougasse Aigues-Mortes maisor		
Vendredi 20 février	 salade de lentilles Pavé végétarien Haricots verts bio Gateau de riz		

- 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

### QUALITÉ ET RÈGLEMENTATION DES MENUS

➤ Les menus sont adaptés aux **besoins nutritionnels des enfants** selon les recommandations en vigueurs (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 labelisés (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.

-> 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

#### Les différents groupes d'aliments

(Code couleur)

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