





















## Cuisine centrale Léona Tribes

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




















\* Aide UE à destination des écoles

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



## Cuisine centrale Léona Tribes

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



## Cuisine centrale Léona Tribes

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













\* Aide UE à destination des écoles

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



## Cuisine centrale Léona Tribes

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



## 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.

-> 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)

### Les différents groupes d'aliments (Code couleur)

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



\* Aide UE à destination des écoles

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