



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 9 au 13 mars 2026		Menus du 16 au 20 mars 2026
Lundi 9 mars	Blanquette de veau  Petit épeautre bio  Laitage bio *  Fruit bio * 	Lundi 16 mars	Soupe de légumes maison  Sauté de bœuf à la tomate  Quinoa bio  Fruit bio * 
Mardi 10 mars	Céleri râpé Encornets  Riz igp  Laitage bio * 	Mardi 17 mars	Tapenade noire maison  Poisson meunière  Haricots verts bio /pommes vapeur  Compote bio sans sucre ajouté 
Jeudi 12 mars	 Betteraves bio *  Epinards Pommes grenailles Emmental Râpé Moelleux chocolat fait maison	Jeudi 19 mars	 Roulé au fromage Riz Camargue IGP et petits légumes Laitage bio *  Fruit bio * 
Vendredi 13 mars	 Légumes couscous + pois chiches Semoule bio  Laitage bio *  Salade de fruits	Vendredi 20 mars	 Salade verte Omelette (bbc/plein air)  Coquillettes bio /Emmental*  Pomme au four

- 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 23 au 27 mars 2026		Menus du 30 mars au 3 avril 2026
Lundi 23 mars	Macédoine de légumes Filet colin  Epinards Laitage bio *  	Lundi 30 mars	Céleri rémoulade Boules de bœuf bio  Pommes de terre sautées Laitage bio *  
Mardi 24 mars	Betteraves rouges Jambon blanc  Purée pomme de terre bio  Compote bio sans sucre ajouté  Biscuit	Mardi 31 mars	Salade lentilles Filet poisson meunière  Haricots verts Poisson d'avril chocolat
Jeudi 26 mars	Steak de veau  Beignets de brocolis Laitage bio *   Fougasse 	Jeudi 2 avril	  Carottes bio et radis rapés Sauté de veau olive verte  Boulgour bio  Laitage bio *  
Vendredi 27 mars	 Carottes râpées bio *   Pâtes sauce basilic  Emmental bio  Yaourt à boire fraise bio 	Vendredi 3 avril	 Concombre/maïs Tenders végétariens Patates douces à l'étouffé Laitage 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



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 6 au 10 avril 2026		Menus du 13 au 17 avril 2026
Lundi 6 avril Pâques	Féié	Lundi 13 avril	 Salade de haricots verts Riz Espagnol aux poivrons Fruit bio * 
Mardi 7 avril	Cordon bleu Haricots beurre Laitage bio *  Gateau de riz / chocolats de paques	Mardi 14 avril	Concombres Nuggets de volaille Purée p de terre bio  Laitage bio * 
Jeudi 9 avril	Avocats vinaigrette Bœuf hachis parmentier bio  Laitage bio * 	Jeudi 16 avril	 Salade verte/ dés de fromage Falafel Purée de carottes  Compote bio sans sucre ajouté 
Vendredi 10 avril	 Courgettes bio râpées au citron*  Légumes/semoule Couscous bio  Laitage bio *  Compote bio sans sucre ajouté	Vendredi 17 avril	 Tomate mozza  Spaghettis bio  Bolognaise bio  Panna cotta coulis

- 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 RÈGLEMENTATION DES MENUS

Les différents groupes d'aliments (Code couleur)

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

- 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)



* Aide UE à destination des écoles

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