





Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

Cuisine centrale Léona Tribes

Menus du 4 au 8 mai 2026		Menus du 11 au 15 mai 2026	
Lundi 4 mai	 Raviolis ricotta épinards bio Laitage* Fruit cru*	Lundi 11 mai	Haricots verts Croque-monsieur volaille Laitage* Compote *
Mardi 5 mai	 Tomates Feuilleté aux fromages Haricots verts Crêpe au chocolat	Mardi 12 mai	 Tartinable lentilles corail Omelette Petits pois Clafoutis
Jeudi 7 mai	Betterave rouge chèvre* Egrené de bœuf bio Haricots rouge tomate Fruit cru *	Jeudi 14 mai ascension	FERIE
Vendredi 8 mai Féié	FERIE	Vendredi 15 mai	FERIE

- 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 18 au 22 mai 2026		Menus du 25 au 29 mai 2026	
Lundi 18 mai	 <p>Nuggets Végétales Haricots beurre Laitage* Fruit*</p>	Lundi 25 mai Férié	FERIE
Mardi 19 mai	<p>Pizza fromage Saumon Chou romanesco/carottes Fruit cru*</p>	Mardi 26 mai	<p>Jambon cuit Purée pomme de terre Laitage* Fruit cru*</p>
Jeudi 21 mai	 <p>Concombres bio * Risotto légumes verts Laitage* Poires au chocolat</p>	Jeudi 28 mai	<p>Toast brandade Poisson meunière Haricots verts bio Compote bio sans sucre ajoutée</p>
Vendredi 22 mai	<p>Salade boulgour /dés de gouda Emincé de volaille Beignets de brocolis Fruit *</p>	Vendredi 29 mai	 <p>Salade riz, tomate, concombre Quiche légume 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)

Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien Cuisine centrale Léona Tribes



Menus du 1er au 5 juin 2026		Menus du 8 au 12 juin 2026	
Lundi 1er juin	Pizza Bœuf provençale Beignet de brocolis Fruit cru*	Lundi 8 juin	 Omelette BBC Haricots verts bio / pdt Laitage* Fruit cru*
Mardi 2 juin	 Salade verte Pané végétal Haricots beurre Laitage*	Mardi 9 juin	 Courgette râpée bio* Saumon sauce ciboulette 4 céréales bio Compote bio sans sucre ajouté
Jeudi 4 juin	 Carottes râpées bio * Lasagnes de légumes bio Gâteau à la framboise	Jeudi 11 juin	 Melon* Falafel Sce tomate Purée de courgette Tarte aux fraises
Vendredi 5 juin	Salade tomate* Poisson blanc /citron Coquillettes Fromage râpé Fruit cru*	Vendredi 12 juin	 Salade de maïs / chou-fleur Hachis parmentier au bœuf bio 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, 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 15 au 19 juin 2026		Menus du 22 au 26 juin 2026	
Lundi 15 juin	 Betterave rouge Gratin Pommes de terre et légumes Chèvre* Fruit cru*	Lundi 22 juin	 Salade de lentilles Omelette BBC Epinards croûtons Laitage
Mardi 16 juin	Salade verte Carbonara (lardon oignon crème-fromage) Pâtes blé complet bio Fruit cru*	Mardi 23 juin	Melon* Paella Poulet Crème catalane
Jeudi 18 juin	 Carottes râpées bio * Riz Camargue aux petits légumes Laitage* Gâteau à la châtaigne / amandes	Jeudi 25 juin	Concombre Boules de bœuf Purée de pdt bio Laitage*
Vendredi 19 juin	Calamar Brocolis Laitage* Salade de fruit	Vendredi 26 juin	 Salade Tomates Quinoa Quiche/Pizza 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, compote



* Aide UE à destination des écoles

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



Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	
Lundi 29 juin	<p>Macédoine vinaigrette Brandade Parmentière Fruit cru *</p>
Mardi 30 juin	<p>Sauté de canard au jus Quinoa / Courgettes Laitage* Salade de fruit</p>
Jeudi 2 juillet	<p>Melons* Falafels scc tomate Purée de carottes Mousse au chocolat</p> 
Vendredi 3 juillet	<p>Rillettes de sardines Taboulé Laitage* Pastèque*</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 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)

	Bio : produit issu de l'agriculture biologique		Viande Française		Label Rouge		Fruits et légumes Français		Bleu Blanc Cœur		AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
	Menu végétarien		AOP (Appellation d'Origine Protégée)		Label Rouge		Fruits et légumes Français		Bleu Blanc Cœur		AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
	Haute Valeur Environnementale		Label Rouge		Label Rouge		Fruits et légumes Français		Bleu Blanc Cœur		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