



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 1 au 4 septembre 2026 RENTREE SCOLAIRE		Menus du 7 au 11 septembre 2026
Lundi 31 août		Lundi 7 septembre	Betteraves vinaigrette Sauce carbonara porc Pates bio Râpés  Fruit *
Mardi 1 ^{er} septembre	 Melon Omelette Haricots verts Riz au lait	Mardi 8 septembre	 Salade gomasio* Falafels sauce fromage blanc/menthe Haricots verts bio  Laitage *
Jeudi 3 septembre	Salade de quinoa bio  Poisson meunière  Beignet Brocolis Salade de fruits	Jeudi 10 septembre	Laitage Gratin d'épinards aux oeufs Gateau semoule
Vendredi 4 septembre	 Carottes râpées bio  Riz Camargue aux petits légumes  Flan aux oeufs	Vendredi 11 septembre	Carottes râpées bio  Poisson  Purée pomme de terre bio  Fruit *

- 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 14 au 18 septembre 2025		Menus du 21 au 25 septembre 2026
Lundi 14 septembre	Salade de lentilles Roti de dinde  Choux romanesco Laitage*	Lundi 21 septembre	 Haricots verts bio vinaigrette Omelette  4 céréales Fruit *
Mardi 15 septembre	 Salade de tomates Riz camarguais IGP, lentilles et petits légumes  Laitage* Salade de fruits	Mardi 22 septembre	Betteraves rouges bio  Filet de truite  Polenta Laitage *
Jeudi 17 septembre	Aïoli, poisson  Légumes et pomme de terre Laitage* Fruit*	Jeudi 24 septembre	Salade de haricots blancs bio Poulet  Poêlée de légumes Laitage*
Vendredi 18 septembre	 Macédoine Pâtes farcies légumes Laitage* Fruit*	Vendredi 25 septembre	 Rondelle courgette tapenade Riz Espagnol Crème Catalane 

- 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 28 septembre au 2 octobre 2026		Menus du 5 au 9 octobre 2026
Lundi 28 septembre	 Taboulé Chou-fleur, crème de haricots blancs Laitage* Fruit *	Lundi 5 octobre	 Crêpe au fromage Poêlée de légumes Mélange céréales Fruit *
Mardi 29 septembre	 Velouté de potiron, croûtons Lasagne au bœuf Salade de fruits	Mardi 6 octobre	Rosette et beurre Filet de poisson Carottes/ P de Terre Laitage*
Jeudi 1 ^{er} octobre	Pizza Filet de saumon Galettes de légumes Laitage* coulis	Jeudi 8 octobre	 Samossas de légumes Sauté de dinde aigre doux Wok légumes/nouilles Litchis
Vendredi 2 octobre	Salade verte Jambon Gratin de pommes de terre Fruit *	Vendredi 9 octobre	 Quiche aux légumes bio Haricots verts bio Haricots rouges Fruit *

- 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 12 au 16 octobre 2026 « Semaine du Goût, les spécialités de notre région Occitanie »	
Lundi 12 octobre		Pissaladière Brandade  Fromage *  Dégustation de pommes *
Mardi 13 octobre		Salade verte Aligot (purée et fromage) Tarte à la Prune
Mercredi 14 octobre		Tielle sétoise  Aïoli Cabillaud et légumes Fougasse d'Aigue Morte faite maison 
Jeudi 15 octobre		Soupe légumes Gardianne de taureau  Riz Camarguais IGP  Dégustation Pain et fromage  
Vendredi 16 octobre		Toast de pain tapenade noire maison  Cassoulet Saucisse  Dégustation de poires * 

- 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



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)



- 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