



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 2 au 6 novembre 2026		Menus du 9 au 13 novembre 2026
Lundi 2 novembre	Macédoine  Lasagne bœuf Laitage* 	Lundi 9 novembre	Filet poisson meunière  Purée pomme de terre bio  Laitage* Poire au chocola 
Mardi 3 novembre	Pomme de terre vinaigrette Croq'fromage Haricots verts bio  Fruit cru*  	Mardi 10 novembre	Salade de riz Poêlée haricots verts et pois chiches  Laitage* Fruit cru* 
Jeudi 5 novembre	Soupe de légumes  Poêlée de la mer  Riz Camarguais IGP aux poivrons  Laitage*	Jeudi 12 novembre	Brocolis vinaigrette bio  Filet de saumon, citron  Petit épeautre bio  Laitage*
Vendredi 6 novembre	Houmous de pois chiches Flan Potiron Laitage* Clafoutis au pommes 	Vendredi 13 novembre	Salade de pâtes au chèvre Blancs de poulet  Gratin de blettes 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



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 16 au 20 novembre 2026		Menus du 23 au 27 novembre 2026
Lundi 16 novembre	Steak haché  Polenta bio  Laitage*  Fruit cru * 	Lundi 23 novembre	 Velouté potiron avec crème fraîche Choucroute Pomme de terre sauté de Porc  Tarte aux pommes
Mardi 17 novembre	 Velouté céleri pdt  Oeufs durs Gratin épinard Panna cotta fruit rouge 	Mardi 24 novembre	Filet de maquereaux, citron  Polenta Laitage* Compote sans sucre ajouté bio 
Jeudi 19 novembre	 Carottes râpées Choux verts braisés / Pommes de terre Laitage* Salade de fruits	Jeudi 26 novembre	Salade verte Bœuf hachis parmentier  Laitage*  Fruit cru*
Vendredi 20 novembre	 Toast brandade  Gardianne  Riz camarguais IGP  Fougasse Aigues mortes	Vendredi 27 novembre	 Soupe à l'oignon, râpé, crouton  Boulgour/carottes 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



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026		Menus du 7 au 11 décembre 2026
Lundi 30 novembre	Cœurs de palmiers et Mimosa d'oeuf Pâtes bio Râpés bio Pommes au four 	Lundi 7 décembre	Menu Vert Velouté légumes verts avec crème fraîche Filet de poisson  Purée petits pois Kiwi*
Mardi 1 décembre	Toast chèvre  Poêlée de truite  Gratin PDT/champignons Moelleux châtaigne et amande  	Mardi 8 décembre	Salade de lentilles Gratin Butternut Laitage* Fruit cru* 
Jeudi 3 décembre	Salade endive emmental Epinard Sarrasin bio  Fruit cru* 	Jeudi 10 décembre	Salade verte Tagliatelles sauce tomate petits légumes Râpés Poires cuites 
Vendredi 4 décembre	Velouté de potiron  Blancs de poulet  Beignets brocolis Fruit cru*	Vendredi 11 décembre	toast tapenade  Blanquette de veau  Riz Camarguais IGP / Haricots verts Laitage*

- 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 14 au 18 décembre 2026
Lundi 14 décembre	Betteraves rouges Brandade parmentière   Fruit cru*
Mardi 15 décembre	 Carottes râpées Omelette (bleu blanc cœur)  Ratatouille/quinoa bio  Laitage*
Jeudi 17 décembre	Feuilleté et jus fruit Sauté de chapon sauce foie gras Pommes duchesses Laitage / clémentines Dessert de Noël/serviettes
Vendredi 18 décembre	  Velouté de pois cassés  Coquillettes bio et  Haricots verts bio  Laitage *

- 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 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