



Cuisine centrale Léona Tribes

	Menus du 12 au 16 mai 2025		Menus du 19 au 23 mai 2025
Lundi 12 mai	 <p>Cappelletti épinards Laitage bio *  Fruit bio * </p>	Lundi 19 mai	<p>Pommes de terre sautées Filet cabillaud  Fromage bio *  Salade de fruit</p>
Mardi 13 mai	 <p>Tomates Feuilleté aux fromages Haricots verts Crêpe au chocolat</p>	Mardi 20 mai	 <p>Tartinable lentilles corail  Pavé végétarien Haricots verts Clafoutis fruits de saison </p>
Mercredi 14 mai		Mercredi 21 mai	
Jeudi 15 mai	<p>Concombre maïs Croque-monsieur volaille  Fruit bio * </p>	Jeudi 22 mai	<p>Salade boulgour / dés gouda Emincé de volaille  Beignet Brocolis Fruit bio * </p>
Vendredi 16 mai	<p>Betterave rouge/ chèvre Chili con carne  Riz Camargue  Compote bio sans sucre ajouté </p>	Vendredi 23 mai	 <p>Concombre Risotto légumes verts  Poire au chocolat</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



	Menus du 26 au 30 mai 2025		Menus du 2 au 6 juin 2025
Lundi 26 mai	 <p>Macédoine vinaigrette Coquille bio Sauce tomate  Fromage râpé Pomme au four</p>	Lundi 2 juin	<p>Poisson meunière  Haricots verts bio  Laitage bio *  Compote bio sans sucre ajouté</p>
Mardi 27 mai	<p>Pizza fromage Saumon  Chou romanesco/carottes Fruit bio * </p>	Mardi 3 juin	<p>Pomme de t/thon / emmental Jambon cuit  Carotte à l'étouffé Fruit bio * </p>
Mercredi 28 mai		Mercredi 4 juin	
Jeudi 29 mai Ascension	FERIE	Jeudi 5 juin	 <p>Gratin Epinard Petit épeautre bio Yaourt brebis bio*  Fruit bio * </p>
Vendredi 30 mai Vacances	FERME	Vendredi 6 juin	<p>Tomates cerises Quiche légume Laitage bio *  Éclair au chocolat</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



	Menus du 9 au 13 juin 2025		Menus du 16 au 20 juin 2025
Lundi 9 juin Pentecôte	FERIE	Lundi 16 juin	Steak hache veau  Haricots verts bio  Laitage bio *  Fruit bio * 
Mardi 10 juin	Filet de poulet pané  Haricots beurre  Laitage bio *  Gâteau de riz	Mardi 17 juin	Courgette râpée bio  Saumon sauce ciboulette  4 céréales bio Compote bio sans sucre ajouté 
Mercredi 11 juin		Mercredi 18 juin	
Jeudi 12 juin	 Carottes râpées bio  Lasagnes de légumes bio  Laitage bio *  Gâteau à la framboise 	Jeudi 19 juin	 Melon Falafel Sce tomate Purée de courgette  Tarte aux fraises
Vendredi 13 juin	Salade tomate Poisson blanc /citron  Coquille Fromage râpé Fruit bio* 	Vendredi 20 juin	Salade verte Tagliatelle bio  Sauce bolognaise Râpé  Fruit 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



	Menus du 23 au 27 juin 2025		Menus du 30 juin au 4 juillet 2025
Lundi 23 juin	Toast chèvre chaud Sauté de bœuf  Courgette et Pois chiche Fruit bio * 	Lundi 30 juin	Salade de lentilles Filet saumon  Epinards bio  Laitage bio * 
Mardi 24 juin	Betterave rouge Carbonara (lardon oignon crème fromage)  Pâtes blé complet bio  Fruit bio * 	Mardi 1 ^{er} juillet	 Melon * Riz Espagnol Crème catalane
Mercredi 25 juin		Mercredi 2 juillet	
Jeudi 26 juin	 Salade h verts Riz Camargue aux petits légumes  Laitage bio *  Gâteau à la châtaigne /amandes 	Jeudi 3 juillet	Concombre Boules de bœuf  Purée de pdt bio  Laitage bio * 
Vendredi 27 juin	 Salade de quinoa bio  Pavé fromage Brocolis Salade de fruit	Vendredi 4 juillet	 Tomates cerises Quiche/Pizza Compote sans sucre ajouté 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



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 labelisés (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.



* Aide UE à destination des écoles

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

Les différents groupes d'aliments (Code couleur)

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



Communauté d'agglomération du Gard Rhodanien

Cuisine centrale Léona Tribes



-> 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