

Le menu des repas à domicile

Août 2017

Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5
Betteraves BIO vinaigrette Rosbeef sauce tartare Pommes sautées Fromage Fruit	Feuilleté Hot-Dog Tomates farcies maison Semoule Fromage Fruit	Salade verte à la Grecque ● Brochettes de dinde au jus, blé, fromage Pâtisserie	Taboulé Saucisse * Carottes BIO sautées Fromage Flan au chocolat	Charcuterie * Pavé de saumon sauce citron, riz BIO Fromage Salade de fruits	Quiche * Cordon bleu Haricots beurrés Fromage Dessert
7	8	9	10	11	12
Salade estivale ● Sot l'y laisse de poulet sautés au sésame Beignets de courgettes Fromage, fruit	Pastèque Sauté d'agneau à la Provençale, tagliatelles Fromage Fromage frais aux fruits	Jambon * Omelette aux pommes de terre, ratatouille Fromage Fromage blanc + sucre	Tomate "mozzarella" Gratin de poisson Printanière Fromage Beignet chocolat	Salade verte Paëlla (poulet, seiche, gambas) Fromage Yaourt nature BIO + sucre	Soupe de poisson Andouillette * Gratin Dauphinois Fromage Dessert
14	Férié 15	16	17	18	19
Pizza Rôti de veau au jus Crumble de légumes d'été ● Fromage Fruit	Carottes râpées Escalope Viennoise Petits pois aux lardons * Fromage Pâtisserie	Salade verte Brochettes de porc sauce aigre-douce *, pommes dauphines, fromage Yaourt aux fruits mixés	Œufs durs mimosa Poisson à la Bordelaise Rösti de légumes Fromage BIO Fruit	Crêpes au fromage Emincé de poulet aux champignons, haricots verts au beurre, fromage Crème dessert vanille	Pamplemousse Côte de porc * Lentilles Fromage Dessert
21	22	23	24	25	26
Tomates cerises Poisson pané + citron Purée Fromage Dessert	Concombres façon Tzatziki ● Spaghettis à la Bolognaise Fromage Tarte aux pommes	Salade fermière ● Gigot d'agneau Poêlée villageoise Fromage Fruit	Pêches au thon Croque-monsieur * Haricots verts persillés Fromage Banane BIO	Pois chiches vinaigrette Poulet rôti, duo de courgettes en gratin Fromage BIO Fruit	Salade Coleslaw Coq au vin Pommes vapeur Fromage Dessert
28	29	30	31	1	2
Concombre-maïs Gardianne de taureau Pâtes Fromage Liégeois chocolat	Macédoine mayonnaise Paupiettes de veau à l'Italienne, gnocchis Fromage Fruit	Salade Cow boy ● Wings Purée de carottes Fromage Crêpe au sucre	Melon Cabillaud aux petits légumes, riz Fromage Flan caramel	Feuilleté au fromage Moussaka "maison" Fromage BIO Fruit	Mousse de canard Légumes farcis * Blé Fromage Dessert

Ma cuisine a du goût !

Les menus du portage de repas à domicile sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-Hélène Gozioso :

Des menus équilibrés et variés

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...

Commandez vos repas auprès du CCAS de votre commune :

- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

L'équipe de la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement.

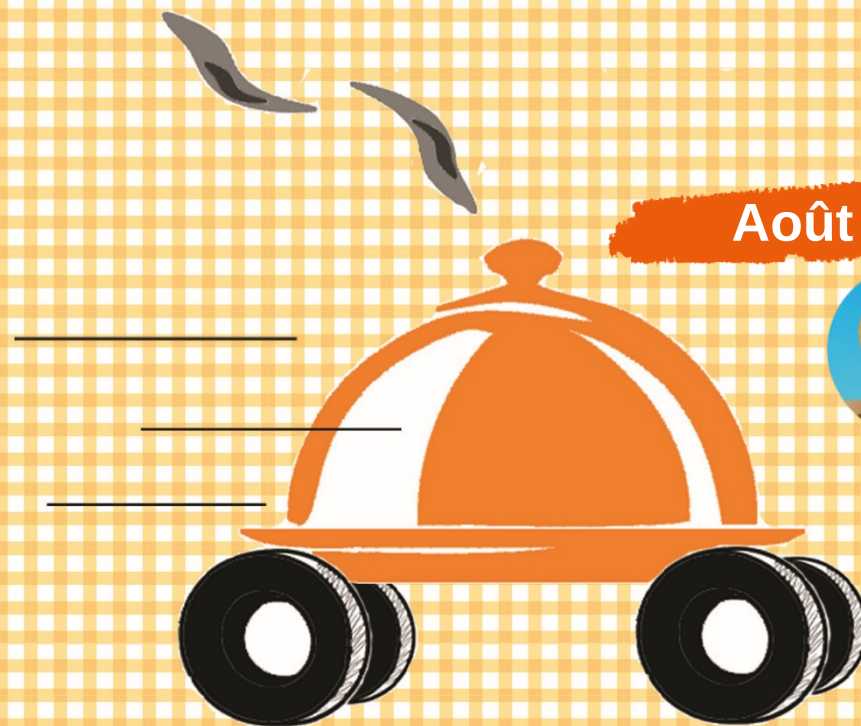
Pour toutes remarques et suggestions, contactez-nous à :

cuisine.centrale@terredecamargue.fr

ou par téléphone au 04 66 53 29 43

Le menu des repas à domicile

Août 2017



Communauté
de communes

Terre de CAMARGUE

www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Phare de la Méditerranée
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE