

Le menu des repas à domicile

Avril 2017

Lundi

3 avril

Mardi

4 avril

Mercredi

5 avril

Jeudi

6 avril

Vendredi

"Les Graulinades" 7

Samedi

8 avril

VACANCES SCOLAIRES

Carottes râpées fraîches Manchons de canard au thym, flageolets Fromage Fruits au sirop	Salade Niçoise ● Œufs Florentine Fromage BIO Dessert fruitier pomme-poire	Radis-beurre Tajine d'agneau Carottes, pois-chiches aux saveurs d'Orient, fromage Liégeois chocolat	Lentilles corail au curry Saucisse * Purée de potiron Fromage Flan à la vanille	Tielle sétoise Rouille Fromage Fraises au sucre	Salade d'endives Rôti de veau Pâtes Fromage Dessert
10 avril	11 avril	12 avril	13 avril	14 avril	15 avril
Mortadelle * Filet de poulet aux champignons Rizotto « maison » Fromage, fruit BIO	Tomates surimi Tagliatelles aux courgettes carbonara * Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Salade verte + mimolette Rosbeef Pâtes BIO Fromage Fromage blanc + confiture	Pamplemousse Colombo de dinde Patate douce au four Fromage Tarte au flan	Gressin + Tapenade Filet de poisson sauce citronnée, haricots verts Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Foie poêlée Poêlée gourmande Fromage Dessert
FERIE 17 avril	18 avril	19 avril	20 avril	21 avril	22 avril
Soupe à l'oignon + croûtons, cuisse de pintade à la Normande Cœur de laitue braisé Fromage, ile flottante	Mousse de canard Lasagnes de boeuf Fromage Compote	Friand au fromage Pépites de colin doré Petits-pois Fromage Fruit	Salade Chinoise ● Sauté de porc * sauce échalotes Riz BIO , fromage Yaourt nature BIO + sucre	Tomates cerises Sot l'y laisse de poulet sauté au curry et sésame Chou-fleur BIO , fromage Beignet chocolat	Tarte au thon Légumes farcis Fromage Dessert
24 avril	25 avril	26 avril	27 avril	28 avril	29 avril
Compoté de légumes du soleil, filet de poisson sauce safranée Pomme de terre vapeur Fromage BIO , fruit BIO	Concombre à la crème Sauté de veau aux olives vertes Printanière de légumes Fromage, Tropicane	Nems de poulet + salade verte, nouilles chinoises au bœuf et ses petits légumes sautés Fromage, dessert	Pois chiches en salade Rôti de porc * Gratin de courgettes à la moutarde douce Fromage, salade de fruits	Salade Grecque ● Poulet Basquaise Quinoa BIO Fromage Crème dessert vanille	Asperges Civet de lapin Salsifis 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 :

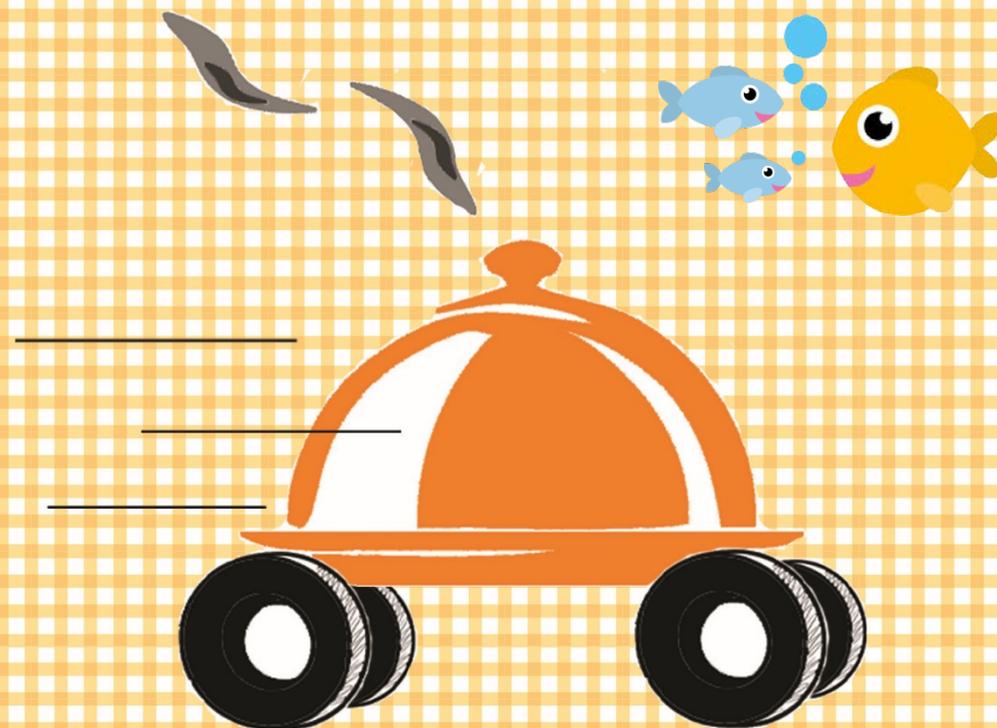
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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

Avril 2017



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Grau du Roi
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE