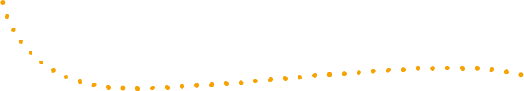
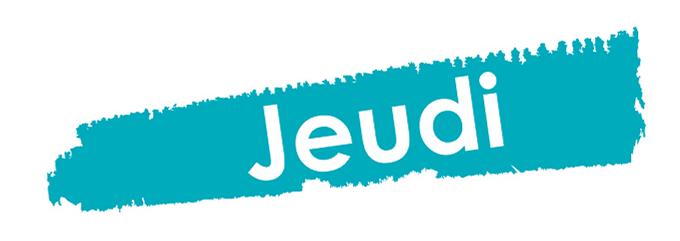
******Le menu des repas à domicile**

**Juillet 2017**



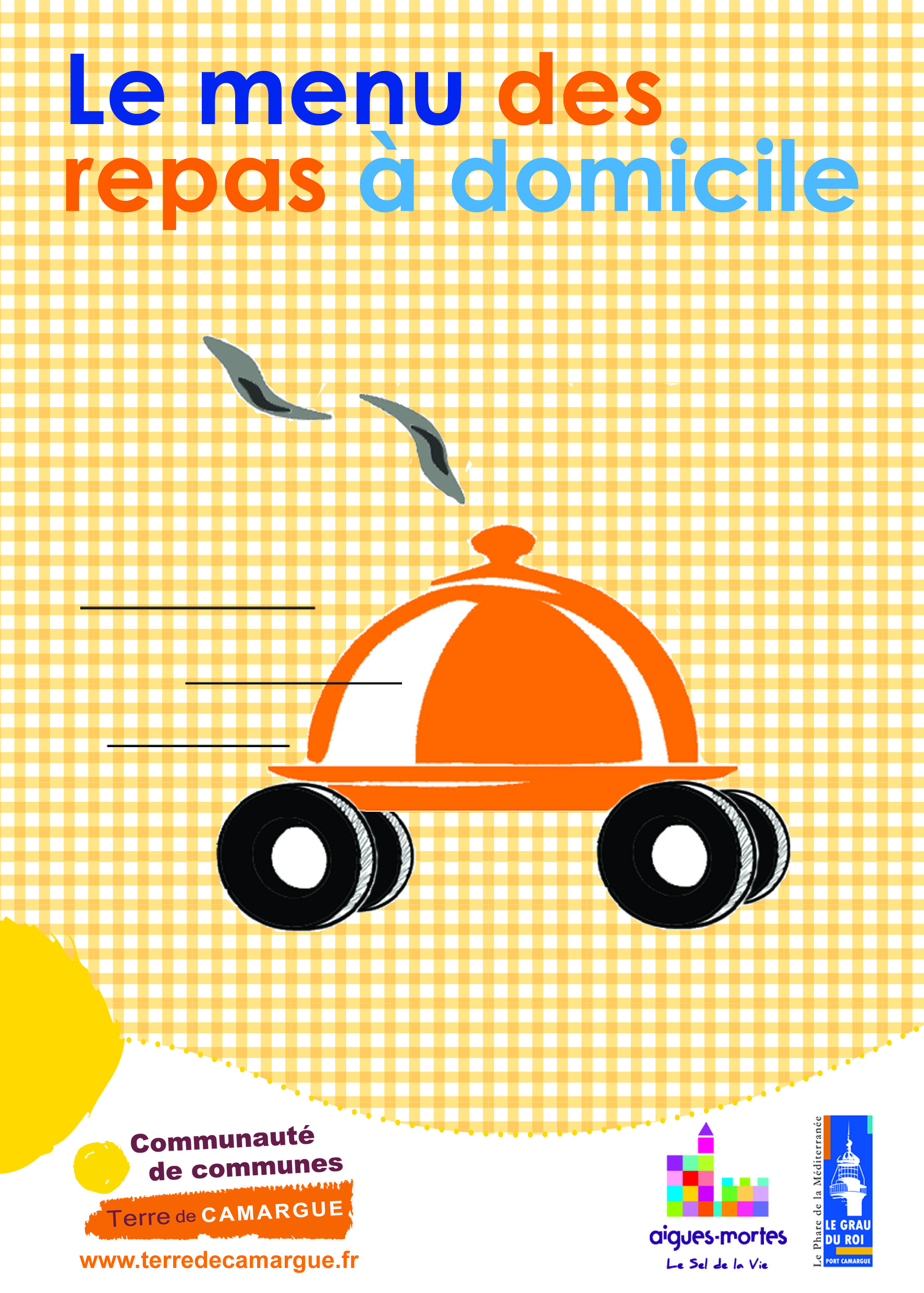
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 juillet | 4 juillet | 5 juillet | 6 juillet | 7 juillet | 8 juillet |
| Betteraves  **BIO** vinaigrette  Poisson pané + citron  Purée  Fromage  Fruit | Salade verte  à la Grecque●, Rosbeef sauce tartare, Tagliatelles et courgettes, fromage Tarte aux pommes | Salade fermière ●  Gigot d’agneau  Poêlée Villageoise  Fromage  Fruit | Jambon 🞺  Omelette  Ratatouille  Fromage, Yaourt nature **BIO** + sucre, biscuit | Tomates cerise  Poulet rôti  Flan de courgettes  Fromage  Dessert | Céleris mayo.  Truite aux amandes  Lasagnes aux épinards  Fromage  Dessert |
| 10 juillet | 11 juillet | 12 juillet | 13 juillet | FERIE 14 juillet | 15 juillet |
| Taboulé  Rôti de porc 🞺  Rösti de légumes  Fromage  Fruit | Feuilleté Hot-Dog  Tomates farcies maison  Riz **BIO**  Fromage  Fruit | Pastèque  Brochettes de dinde au jus  Blé (Ebly)  Fromage  Pâtisserie | Houmous + croûtons●  Saucisse 🞺  Carottes  **BIO** sautées  Fromage  Flan chocolat | Pâté en croûte 🞺  Pavé de saumon sauce citron, purée de céleris  Fromage  Dessert | Quiche 🞺  Cordon bleu  Haricots beurrés  Fromage  Dessert |
| 17 juillet | 18 juillet | 19 juillet | 20 juillet | 21 juillet | 22 juillet |
| Melon  Lasagnes  Fromage  Compote  **BIO** | Concombres  façon ’’Tzatziki’’●  Escalope Viennoise  Petits pois au beurre Fromage, dessert | Pizza  Aïoli de poisson  Pommes de terre/carottes  Fromage  Fruit | Salade verte  Brochettes de porc sauce aigre douce🞺, pommes Dauphines, fromage Fromage frais aux fruits | Crêpe au fromage  Rôti de veau au jus  Crumble de légumes d’été●  Fromage **BIO**, fruit | Lentilles vinaigrette  Coq au vin  Poêlée gourmande  Fromage  Dessert |
| 24 juillet | 25 juillet | 26 juillet | 27 juillet | 28 juillet | 29 juillet |
| Œufs durs + doses mayo.  Sot l’y laisse de poulet sautés au sésame  Beignets de chou-fleur  Fromage, fruit | Carottes râpées  Gardianne de taureau  Pâtes  Fromage  Yaourt aux fruits mixés | Pêches au thon  Croque-monsieur 🞺  Haricots verts persillés  Fromage **BIO**  Banane **BIO** | Tomate ’’mozzarella’’  Gratin de poisson  Printanière  Fromage  Beignet chocolat | Salade verte  Paëlla (poulet,  seiche, gambas)  Fromage  Fromage blanc + sucre | Soupe de poisson Andouillette 🞺  Gratin Dauphinois  Fromage  Dessert |

● **Salade verte à la Grecque :** salade verte, tomates, fromage, olives noires, sauce huile d’olive et citron ● **Crumble de légumes d’été**: courgettes, tomates, oignons, crumble de parmesan gratiné au four ● **Salade ’’Fermière’’** : Pommes de terre, tomates, petits-pois, vinaigrette ●**Concombres façon** **’’Tzatziki’’** : concombre émincé, sauce yaourt et menthe fraîche ● **Houmous :** Spécialité à base de purée de pois-chiches, huile d’olive, ail



**BIO :** Agriculture biologique

🞺 Préparation contenant du porc

****

**Ma cuisine a du goût !**

**Les menus du portage de repas à domicile sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-Hèlene 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…

**Juillet 2016**

**Juillet 2016**

**Juillet 2016**

**Juillet 2016**

**Juillet 2016**

**2016**

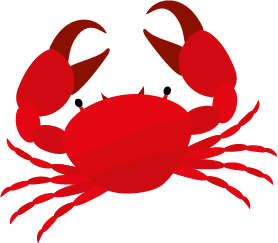
****

****

**Juillet 2017**

**Juillet 2016**







**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**](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr)

**ou par téléphone au 04 66 53 29 43**