

# Le menu des repas à domicile

Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
4 Salade de pâtes Wings de poulet Crumble de potiron Fromage Fruit	5 Melon d'hiver Seiches à la Sétoise Riz Fromage Flan nappé caramel <b>BIO</b>	6 Salade Bergère ● Bœuf en daube Pommes dauphines Fromage Poire caramel et amandes	7 Radis-beurre Saucisse * Gratin de côtes de blette et pommes de terre Tarte aux pommes	8 Crêpe au fromage Sot l'y laisse de dinde aux champignons Haricots beurrés Fromage, ananas frais	9 Céleris mayonnaise Foie de veau au vinaigre Balsamique Poêlée de légumes Fromage, dessert
11	12	13	14	15	16
18 Salade de lentilles Filet de cabillaud sauce aux épices Rôstis de légumes Fromage Fromage blanc + sucre	19 Carottes râpées vinaigrette Paleron de bœuf sauce tomate Beignets de courgettes Fromage Crème chocolat, biscuits	20 Pizza Paupiettes de veau aux 4 poivres Coquillettes Fromage Fruit	21 Potage de légumes d'Antan ● Galette sarrasin jambon fromage * Salade + dès de tomates Fromage, yaourt aux fruits	22 Salade de mâche Emincé de poulet à la crème Petits pois Fromage <b>BIO</b> Fruit	23 Charcuterie * Aile de raie au beurre blanc Pommes vapeur Fromage Dessert
25 Pâté coupelle Raviolis  Fromage Compote <b>BIO</b>	26 Œuf mimosa Gratin de poisson à la tomate Carottes au beurre Fromage <b>BIO</b> , banane <b>BIO</b>	27 Bouillon de pâtes Rôti de veau au jus Haricots verts <b>BIO</b> au beurre Fromage, fruit	28 Salade + dès de fromage Rôti de porc * Purée de pomme de terre Fromage Crème vanille	29 Tarte aux 3 fromages Sauté d'agneau Printanière Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre Fruit	30 Soupe de poisson Côte de porc * Haricots blancs Fromage Dessert
Melon d'hiver Sot l'y laisse de poulet sautés aux oignons Poêlée du marché au fromage fondu, fromage Brownie chocolat	Betteraves <b>BIO</b> Poisson pané - citron Pâtes au beurre + râpé  Fromage Salade de fruits	Crudités variées ● Omelette maison aux pommes de terre Gratin de chou-fleur Fromage Fromage frais aux fruits	Tomates - maïs Colombo de porc * Riz  Fromage Yaourt vanille	Velouté de courge Steak haché moutarde Pommes sautées  Fromage Fruit	Artichaut vinaigrette Andouillette * Endives braisées  Fromage Dessert

**BIO** : Agriculture biologique



\* Préparation contenant du porc

● **Velouté aux légumes d'Antan** : mélange de pomme de terre, courge, panais, patate douce, carotte jaune ● **Salade Bergère** : salade verte, fromage de chèvre, olive noire, huile d'olive ● **Crudités variées** : chou rouge, maïs, tomates cerises

## 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.

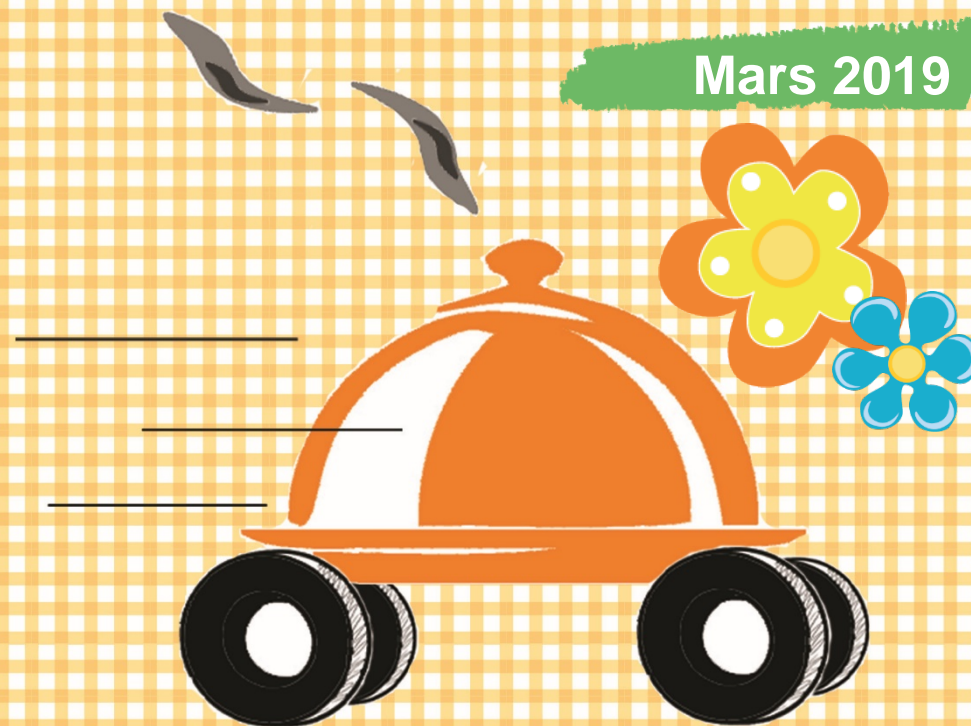
Pour toutes remarques et suggestions, contactez-nous à :

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

ou par téléphone au 04 66 53 29 43

# Le menu des repas à domicile

Mars 2019



Communauté  
de communes  
Terre de CAMARGUE  
[www.terredecamargue.fr](http://www.terredecamargue.fr)

aigues-mortes  
Le Sel de la Vie

Le Grau du Roi  
Le Port de la Méditerranée  
LE GRAU  
DU ROI  
PORT CAMARGUE