

# Le menu des repas à domicile

Jun 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
3 juin	4 juin	5 juin	6 juin	7 juin	8 juin
Betteraves <b>BIO</b> Pépites de poisson pané Purée de carottes Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade Grecque ● Bœuf à l'Italienne Polenta Fromage Fraises chantilly	Salade de tomates Paupiettes de veau à la moutarde, pommes vapeur Fromage Liégeois chocolat	Pizza Brochette de porc * marinée à la Provençale, petits pois Fromage, yaourt brassé nature + sucre	Poireaux vinaigrette Cuisse de poulet rôti Pâtes tricolores Fromage Crème vanille	Salade de blé Sombbrero ● Foie persillé Tian de légumes Fromage Dessert
10 juin	11 juin	12 juin	13 juin	14 juin	15 juin
Duo de charcuteries * Lasagnes Saumon-épinards "maison" Fromage, dessert	Tomates cerise Omelette au fromage Beignets de légumes Fromage Fruits au sirop	Haricots verts <b>BIO</b> en vinaigrette, rôti de veau aux champignons Coquillettes + râpé Fromage, fruit	Salade Cow-boy Saucisse* Chou-fleur en gratin Fromage <b>BIO</b> Tarte aux pommes	Potage de légumes Poisson pané + citron Printanière de légumes Fromage Yaourt aux fruits	Salade de la mer ● Civet de manchons de canard, courgettes sautées au thym Fromage, dessert
17 juin	18 juin	19 juin	20 juin	21 juin	22 juin
Melon Blanquette de veau Riz <b>BIO</b> Fromage, fromage blanc + confiture d'abricot	Salade verte Cabillaud en aioli Pommes de terre, carottes Fromage Cerises	Salade de pépinettes ● Escalope Viennoise Tomates Provençales Fromage Flan caramel <b>BIO</b>	Crêpe au fromage Rôti de porc *moutarde Haricots beurrés Fromage <b>BIO</b> Pêches au sirop	Duo de bâtonnets carottes - concombre sauce anchoïade, sauté de poulet au curry, pâtes <b>BIO</b> Fromage, compote	Pâtisserie salée Légumes farcis "maison" * Semoule Fromage Dessert
24 juin	25 juin	26 juin	27 juin	28 juin	29 juin
Taboulé + tomates Filet de poisson sauce Normande, rôsti de légumes, fromage Crème chocolat <b>BIO</b>	Radis-beurre Nuggets de poulet Carottes <b>BIO</b> sautées Fromage Dessert	Tomates-mozzarella Moussaka "maison"  Fromage Crêpe au sucre	Salade Iceberg Sauté de porc * Semoule Fromage <b>BIO</b> Fruit	Macédoine mayonnaise Navarin d'agneau Haricots blancs Fromage Yaourt aromatisé	Artichaut vinaigrette Truite aux amandes Pommes de terre sautées Fromage Dessert
1 <sup>er</sup> juillet	2 juillet	3 juillet	4 juillet	5 juillet	6 juillet
Lentilles vinaigrette Cordon bleu Courgettes à la crème Fromage Fruit	Carottes râpées Cubes de poisson aux petits légumes Spaghetti <b>BIO</b> , fromage Yaourt <b>BIO</b> nature+ sucre	Œufs durs mayonnaise Hachis Parmentier  Fromage Pastèque	Charcuterie * Coquelet rôti Flan de légumes du soleil Fromage Banane <b>BIO</b>	Salade verte + dès de fromage Rosbeef, haricots verts <b>BIO</b> au beurre, fromage Compote + mini beignet	Houmous + croûtons Lapin aux poivrons Poêlée de légumes 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](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr)  
ou par téléphone au 04 66 53 29 43

# Le menu des repas à domicile

Jun 2019

