

Le menu des repas à domicile

Mai 2019

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Menu Russe - 29 avril

30 avril

FERIE 1^{er} mai

2 mai

3 mai

4 mai

Salade de pomme de terre à la Russe ● bœuf Strogonoff, Purée de carottes, fromage Pavlova (pâtisserie)	Crudités variées Filet de poisson sauce citron, mélange 5 céréales Fromage Yaourt nature BIO + sucre	Terrine de truite aux amandes, cuise de canette à l'orange Navets au beurre, Fromage, dessert	Salade verte + thon + olives Légumes farcis * Semoule Fromage Flan caramel BIO	Crêpe au fromage Escalope Viennoise Haricots beurrés Fromage Fruit	Taboulé de chou-fleur Aile de raie aux câpres Riz Fromage Dessert
--	--	--	---	--	---

6 mai

7 mai

FERIE 8 mai

9 mai

10 mai

11 mai

Haricots verts vinaigrette Poisson pané + citron Pâtes Fromage Fruit BIO	Salade de blé ● Cuisse de poulet rôti Chou-fleur sauté BIO Fromage Fruits au sirop	Tarte aux 3 fromages Lapin à la moutarde Tomates "Provençale" Fromage Dessert	Salade verte et fromage Rôti de porc * Printanière de légumes Fromage Tarte aux pommes	Macédoine + mayonnaise Brochette de dinde marinée, gnocchis BIO Fromage Banane BIO	Charcuterie * Paleron de bœuf sauce piquante Cœur de fenouils braisés Fromage, dessert
---	---	---	--	---	---

13 mai

14 mai

15 mai

16 mai

17 mai

18 mai

Pizza Cordon bleu Carottes sautées BIO Fromage Melon	Tomates cerises mozzarella Cabillaud en bourride Pommes vapeur Fromage Dessert	Betteraves BIO vinaigrette Poulet aux olives Rösti de légumes Fromage Ananas	Salade verte et croûtons Chipolatas * à la tomate Pâtes BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Taboulé Rosbeef froid + ketchup Haricots verts BIO au beurre Camembert Fraises au sucre	Pamplemousse Cailles aux raisins Poêlée du marché Fromage Crumble pomme -poire
---	--	---	---	--	--

20 mai

21 mai

22 mai

23 mai

100% Terre de Camargue 24

25 mai

Radis-beurre Nuggets + ketchup Petit pois au beurre Fromage Crème vanille	Mousse de canard Bolognaise au thon Spaghettis Fromage Compote BIO	Tomates vinaigrette Emincé de volaille à la crème, purée Fromage Yaourt à boire	Lentilles vinaigrette Quiche Lorraine * Poêlée ratatouille Fromage Fromage blanc + sucre	Asperges Gardianne (race di Biou) Riz de Camargue Fromage BIO Fraises chantilly	Céleris rémoulade Tranche de gigot d'agneau flageolet Fromage Dessert
---	---	--	--	--	--

27 mai

28 mai

29 mai

FERIE 30 mai

31 mai

1^{er} juin

Feuilleté au fromage Wings de poulet Haricots verts au beurre Fromage BIO Fruit BIO	Carottes râpées Poisson à la Bordelaise Gratin de courgettes Fromage, yaourt brassé nature + sucre	Concombre Emincé de bœuf au bleu Pommes sautées Fromage Mousse chocolat	Salade Marco Polo ● Jambon * au Madère Poêlée méridionale Fromage Dessert	Salade Cow-boy Poulet au citron Blé Fromage Yaourt à la vanille	Soupe de poisson Côte de porc * Purée de céleris 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

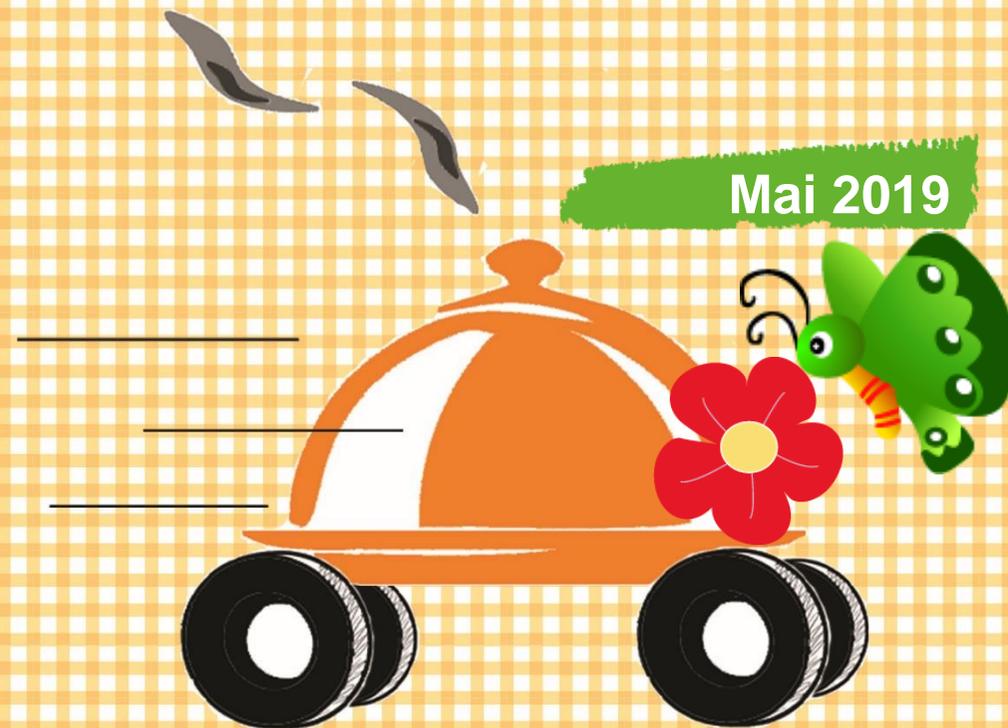
L'équipe de la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement.

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

Mai 2019



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr


aigues-mortes
Le Sel de la Vie


Le Grau du Roi
Le Port de la Méditerranée
PORT CAMARGUE