

Le menu des repas à domicile

Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
2	3	4	5	6	7
Salade de tomates Raviolis gratinés Fromage BIO Compote	Taboulé Nuggets de poulet Carottes au beurre BIO Fromage Fruit	Crêpe au fromage Rosbeef aux champignons Haricots verts BIO Fromage Fruit BIO	Carottes râpées Sauté de porc * Printanière de légumes Fromage Fromage blanc + sucre	Salade verte Filet de poisson sauce Normande Gnocchis, fromage Tarte aux pommes	Haricots blancs en vinaigrette persillée Echine de porc au jus * Aubergines au four Fromage, dessert
9	10	11	12	13	14
Salade Sicilienne ● Paupiette de veau aux olives, chou-fleur sauté BIO Fromage Yaourt brassé nature +sucre	Salade verte + noix + dès de fromage Couscous (merguez/agneau) Fromage, dessert	Betteraves BIO Poisson pané ludique + citron, petit pois au jus Fromage BIO Mousse au chocolat	Céleris mayo. Gardianne de taureau - Race di Biou * Riz de Camargue (I.G.P.) * Fromage, pâtisserie	Feuilleté Hot-dog Boulettes d'agneau à la tomate, rôsti de légumes Fromage Banane BIO	Poireaux vinaigrette Cabillaud en bourride Pommes de terre et carottes vapeur Fromage, dessert
16	Menu Alternatif 17		18	19	20
Tomates cerise Gratin de poisson Riz BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Pois-chiches vinaigrette Stick de mozzarella Poêlée de ratatouille Yaourt nature BIO + sucre Fruit		Œufs durs + mayonnaise Lasagnes "maison" Fromage BIO Fruit	Assiette du jardinier ● Saucisse * Purée Fromage Fromage blanc + sucre	Lentilles vinaigrette Blanquette de veau Beignets de courgette Fromage Fruit BIO
23	24	25	26	27	28
Pizza Cuisse de poulet rôti Haricots beurrés Fromage Fromage frais aux fruits	Radis-beurre Omelette Boulgour et lentilles BIO Fromage Crème chocolat BIO	Melon Pavé de saumon sauce citron, polenta Fromage Pomme cuite au caramel	Salade Cow-boy Rôti de porc * + moutarde Purée de carottes Fromage BIO Beignet chocolat	Macédoine Estouffade de bœuf Pâtes BIO + râpé Fromage Fruit	Flammekueche * Lapin à la moutarde Poêlée Méridionale Fromage Dessert

● **Salade Sicilienne** : farfalles, tomates, petit-pois, mozzarella, vinaigrette balsamique ● **Assiette du jardinier** : carottes et courgettes râpées, maïs

Menu Alternatif : conformément à la loi sur la diversification des sources de protéines en restauration collective, repas sans viande et poisson

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au service des portages à domicile le jour de consommation sur le document "Feuille de route"

*Race di Biou : Taureau issu d'élevages de Petite Camargue

*Riz de Camargue (I.G.P.) : Indication Géographique Protégée

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-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 :

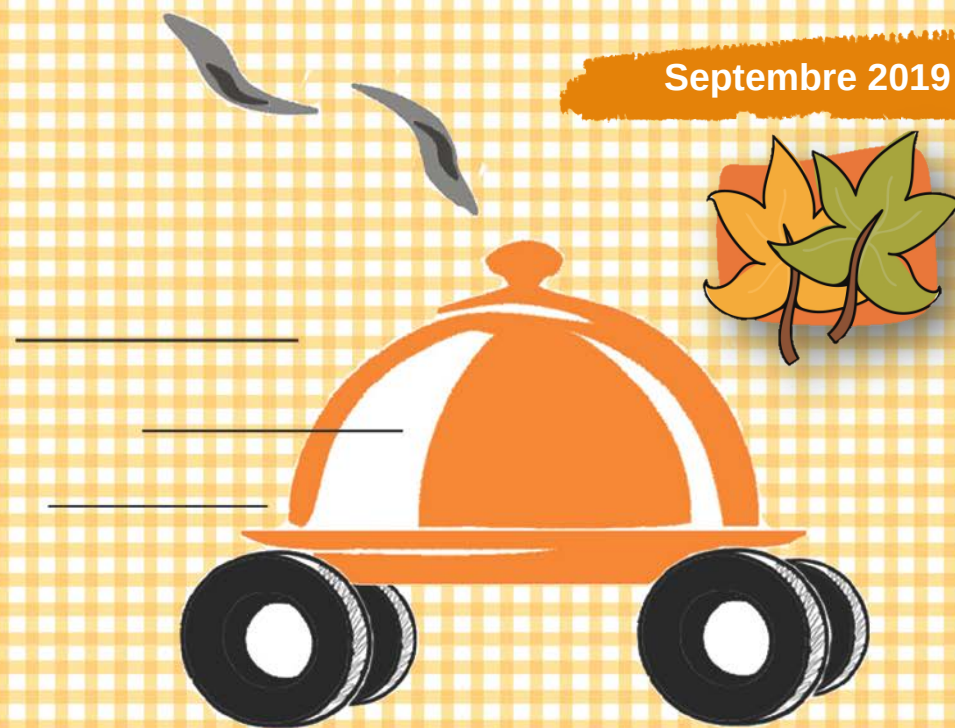
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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

Septembre 2019



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Phare de la Méditerranée
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE