

## Le menu des repas à domicile





Taboulé

Cuisse de poulet rôti

Petit-pois au beurre

Fromage

Crème dessert

Feuilleté Hot-dog

Poêlée ratatouille

Fromage Fruit **BIO** 

Melon

Pâtes à la Bolognaise +

Rôti de porc









10 juillet

17 juillet

24 juillet



11 juillet

18 juillet

25 juillet

6 juillet

Salade Nicoise Pavé de saumon beurre-citron Pommes vapeur

7 juillet

Betteraves **BIO** Boulette d'agneau à l'Orientale, semoule Fromage Fruit

Tarte salée Chipolatas \* Purée de carottes Fromage **BIO** Banane **BIO** 

9 iuillet

16 juillet

30 iuillet

Pastèque Emincé de bœuf aux petits légumes et sésame, Mélange 5 céréales Fromage, Viennois choco.

Soupe de poisson Rognons de veau en persillade Navets au beurre Fromage, dessert

13 juillet

FERIE 14 juillet

Fromage, lle flottante

Salade verte à la

Grecque, paëlla

(Poulet-seiches-gambas)

Fromage

Pâtisserie

Pois chiches Cordon bleu

Haricots beurrés Fromage Fromage frais aux fruits Pâté en croûte BIO Moussaka

> Fromage Fruit

Céleris Remoulade Poisson à la Bordelaise Gnocchis poêlés Fromage Yaourt nature BIO + sucre

Tomates-mozzarella Andouillette \* Poêlée Campagnarde Fromage Dessert

20 juillet

21 juillet

28 juillet

22 juillet

29 juillet

8 juillet

15 juillet

23 juillet Concombres vinaigrette

Lentilles vinaigrette Rôti de veau à la crème, crumble de légumes d'été Fromage **BIO**, fruit

Macédoine mayonnaise Légumes farcis \* Semoule Fromage Dessert

râpé Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO

Tomates vinaigrette Brochette de porc à la Provençale \* Duo de courgettes au thym Fromage, tarte au flan

Pizza Aïoli de poisson Pommes de terre et carottes Fromage Fruit

Brochettes de poulet Yakitori Riz cantonnais\*, fromage Fromage blanc + sucre

31 juillet

1er août

27 juillet

Salade Napolitaine Gratin de poisson à la tomate Carottes **BIO** au beurre Fromage, dessert

Pastèque Poulet au curry Riz Basmati Fromage Yaourt vanille

(Fufs durs mimosa Croque-monsieur \* maison Haricots verts persillés Fromage Compote **BIO** 

Feuilleté au fromage Rosbeef + moutarde Chou-fleur **BIO** sautés Fromage Salade de fruits

Carottes râpées Brochettes de dinde au jus Tempura de légumes Fromage **BIO** Fruit

Artichaut vinaigrette Tranche de gigot d'agneau Pommes de terre sautées Fromage, dessert

Préparation contenant du porc

Salade "Niçoise" : salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, anchois, vinaigrette huile d'olive Salade à la Grecque : salade verte, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive - Salade "Napolitaine": Pâtes farfales, tomates, concombre; mozzarella, vinaigrette balsamique Riz Cantonnais: sans porc (jambon de dinde)

### 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...

# 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

