Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Le menu des repas à domicile

Août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
3	4	5	6	7	8
Feuilleté Hot dog Cuisse de poulet rôti Petit-pois au beurre Fromage Crème dessert	Salade Niçoise ● Pavé de saumon beurre-citron, mélange 5 céréales Fromage **BIO** Dessert	Salade de courgettes à la Grecque ● Paëlla (Poulet, seiches, gambas), fromage Tarte aux pommes	Tomate farcie au thon Brochettes de porc marinée ✱ Purée de carottes Fromage, fruit	Concombres vinaigrette Emincé de bœuf au bleu Pommes Dauphines Fromage Fromage blanc + sucre	Soupe de poisson Courgettes farcies ✱ Semoule Fromage Dessert
10	11	12	13	14	FERIE 15
Melon Pâtes à la Bolognaise + râpé Fromage Viennois chocolat	Pizza Aïoli de poisson Pommes de terre/carottes Fromage Fruit	Tomates-mozzarella Brochettes de dinde au jus Flan de légumes d'Eté Fromage Eclair au chocolat	Œufs durs Mimosa Bouchées à la reine Haricots verts **BIO** persillés Fromage Compote **BIO**	Salade verte Gardianne de taureau Riz de Camargue Fromage Yaourt nature **BIO** + sucre	Charcuterie ✱ Encornets farcis à l'Armoricaine Spaghettis Fromage, Ile Flottante
17	18	19	20	21	22
Salade Napolitaine ● Gratin de poisson à la tomate Haricots beurrés Fromage, dessert	Carottes râpées Brochettes de poulet Yakitori, purée Fromage **BIO** Banane **BIO**	Betteraves **BIO** Boulettes d'agneau à l'Italienne Pâtes + râpé Fromage, fruit	Pastèque Chipolatas ✱ Gratin de chou-fleur **BIO** et pommes de terre, fromage Yaourt aux fruits mixés **BIO**	Lentilles vinaigrette **BIO** Rôti de veau à la crème Poêlée ratatouille Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Daurade au four Cœurs de fenouil Fromage Dessert
24	25	26	27	28	29
Feuilleté au fromage Rôti de porc ✱ Carottes **BIO** au beurre Fromage Fruit **BIO**	Pâté en croûte ✱ Moussaka ''maison'' - Fromage **BIO** Fruit	Pois chiches Cordon bleu Tomates à la Provençale Fromage Fromage frais aux fruits	Taboulé Rosbeef + moutarde Tempura de légumes Fromage Salade de fruits	Céleris Remoulade Poisson à la Bordelaise Gnocchis poêlés **BIO** Fromage Yaourt vanille	Artichaut vinaigrette Côtes de porc ✱ Aubergines à la tomate Fromage Dessert

● **Salade Grecque :** courgettes crues, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive ● **Salade Napolitaine :** pâtes farfales, tomates, concombre, mozzarella, vinaigrette balsamique ● **Salade Niçoise :** salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, anchois, vinaigrette huile d'olive

ORIGINE DES VIANDES : communiquée le jour de consommation sur le document « Feuille de route »

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 :

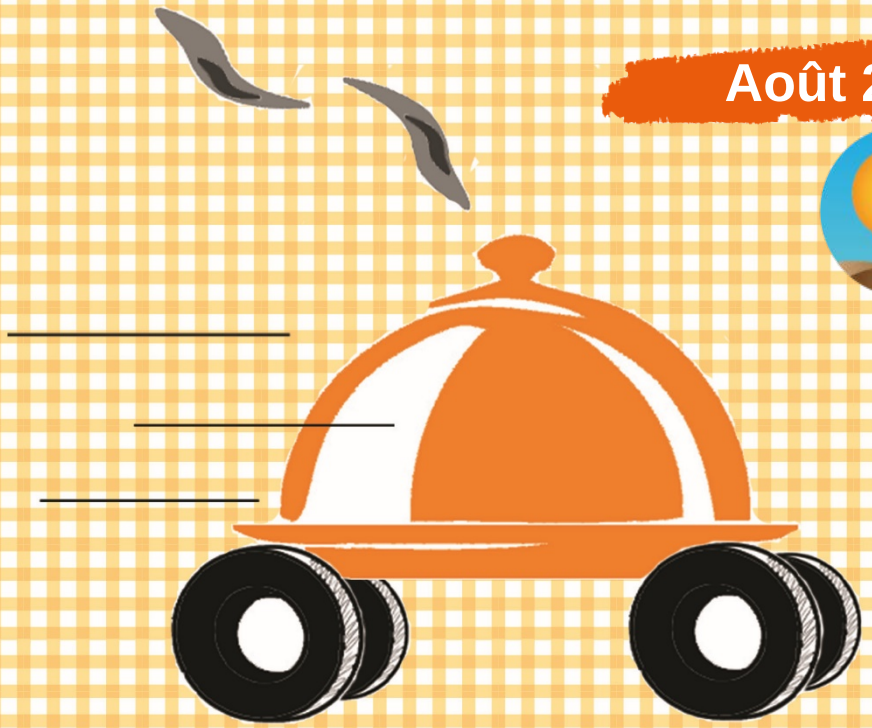
- **Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00**
- **Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37**

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

Août 2020



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