

Le menu des repas à domicile

Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
31 août	1	2	3	4	5
Salade pommes de terre, jambon*, œuf dur Foie de veau poêlé Epinards à la crème Fromage, dessert	Salade de tomates Raviolis gratinés Fromage BIO Compote	Crêpe au fromage Rosbeef sauce Tartare Haricots verts BIO Fromage Fruit	Melon Sauté de porc * Carottes au beurre BIO Fromage Fromage blanc + sucre	Pizza Wings de poulet Purée Fromage Fruit	Charcuterie * Steak de thon à la moutarde, poêlée Campagnarde, fromage Tarte aux pommes
7	8	9	10	11	12
Haricots verts et oignons doux, paupiette de veau aux olives, rôsti de légumes Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Pois-chiches vinaigrette Stick de mozzarella Poêlée ratatouille Fromage BIO Yaourt nature BIO + sucre	Macédoine Filet de cabillaud sauce Nantua, gnocchis BIO Fromage BIO Mousse au chocolat	Concombres à la crème Gardianne de taureau - Race di Biou * Riz de Camargue (I.G.P.) * Fromage, pâtisserie	Salade verte Poulet BIO au citron Beignets de courgettes Fromage Yaourt à la vanille	Chou-fleur BIO vinaigrette Saucisse * Haricots blancs à la tomate Fromage Dessert
14	15	16	17	18	19
Tomates cerise Gratin de poisson Riz BIO , fromage Yaourt brassé nature + sucre	Radis-beurre Omelette Boullgour BIO et lentilles BIO Fromage Dessert	Taboulé Escalope Viennoise Printanière de légumes Fromage BIO Banane BIO	Courgettes râpées - mais Chipolatas * BIO Purée de carottes Fromage Flan caramel BIO	Betteraves Estouffade de bœuf Polenta Fromage Fruit	Salade verte + noix Boudin aux pommes * Pommes de terre sautées Fromage Dessert
21	22	23	24	25	26
Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Haricots beurrés Fromage Fromage frais aux fruits	Œufs durs + mayonnaise Spaghettis BIO + râpé sauce Bolognaise Fromage Fruit BIO	Salade de riz ● Poisson pané "ludique" + citron, gratin de courgettes Fromage Pomme cuite au caramel	Salade Cow-boy Cervelas Obernois * Petits pois au beurre Fromage BIO Pâtisserie	Céleris mayonnaise Blanquette de veau BIO Pommes vapeur Fromage Salade de fruits	Tarte salée Lapin au four Brocolis au beurre Fromage Dessert

● **Salade de Riz** : riz, tomates, mais, olives noires, vinaigrette balsamique

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

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 :

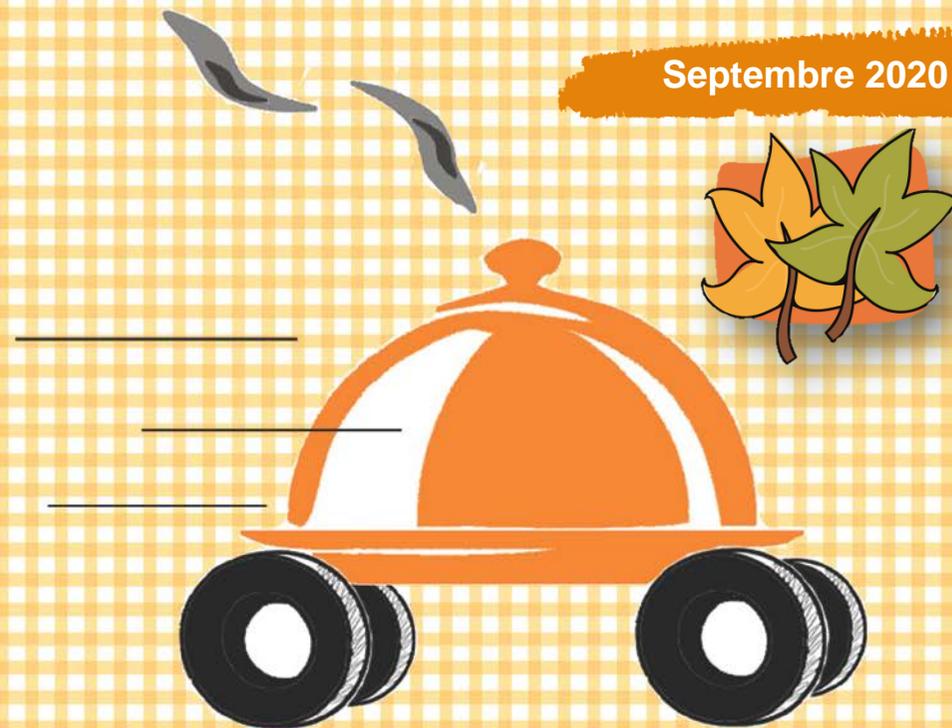
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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 2020



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Pays de la Méditerranée
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE