

Menu des repas à domicile – du 29 mars au 24 avril

Lundi 29 mars	Mardi 30 mars	Mercredi 31 mars	Jeudi 1 ^{er} avril	Vendredi 2 avril	Samedi 3 avril
Velouté brocolis, courgettes, pois cassés Tarte 3 fromages Salade verte Fromage Crème vanille BIO - biscuits	Poireaux vinaigrette Rosbeef VF Chou-fleur et pommes de terre en gratin Fromage Fruit	Pomelos BIO et sucre Wings de poulet Coquillettes BIO Fromage Fromage blanc et sucre	Salade verte et maïs Porc de l'Aveyron en Colombo Polenta Fromage Yaourt nature BIO et sucre	Lentilles BIO en vinaigrette Cubes de poisson pané aux céréales Haricots verts BIO Fromage Fruit BIO	Asperges vinaigrette Confit de canard IGP Pommes de terre sautées Fromage Dessert
5 avril	6 avril	7 avril	8 avril	9 avril	10 avril
Pâté en croûte Coquelet aux écrevisses VF Rizotto aux légumes de printemps Fromage Ile Flottante	Radis*- beurre Omelette Rösti de légumes Fromage Compote BIO	Carottes, chou blanc sauce mayonnaise Moules BIO à la Sétoise Mélange 5 céréales Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Betterave BIO vinaigrette Pâtes à la Carbonara Fromage Fruit	Salade verte BIO et dés de fromage Estouffade de bœuf BIO Carottes BIO Fromage Brownie	Rouille Graulenne (Poules – pommes de terre) Fromage Fraises au sucre et faisselle
12 avril	13 avril	14 avril	15 avril	16 avril	17 avril
Salade de pâtes Sauté de veau BIO à la Provençale Beignets de courgettes Fromage Fruit BIO	Salade Cow-boy Blanquette de poisson Riz de Camargue IGP Fromage Yaourt brassé nature et sucre	Charcuterie Poulet BIO rôti Petits pois au jus Fromage Banane BIO	Feuilleté Rôti de porc au jus VF Printanière de légumes Fromage Fruit BIO	Carottes BIO râpées Mini quenelles à la tomate Pépinettes - lentilles Fromage Flan caramel BIO	Velouté champignons Boudin VF Epinards à la crème Fromage Dessert
19 avril	20 avril	21 avril	22 avril	23 avril	24 avril
Pizza Poisson pané et citron Haricots beurrés sautés Fromage BIO Fruit	Céleris mayonnaise Couscous au poulet et merguez Légumes et semoule Fromage Poire au sirop	Macédoine mayonnaise Empadao (Hachis Parmentier à la tomate) VF Fromage Fruit	Taboulé et tomates Saucisse Ratatouille Fromage Fromage blanc aux fruits et sucre	Salade verte Gardianne VF Pommes vapeur Fromage Maestro chocolat	Salade tricolore Daurade au four Cœurs de fenouil Fromage Pâtisserie

Salade Cow-boy : Salade verte, croûtons, maïs, tomates, vinaigrette

*Radis : 4^{ème} gamme

 : Menu végétarien

VF : Viande et volaille Française

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

 : Produit local

 : Produit régional

BIO : Produit issu de l'agriculture
biologique

 : Pêche durable (MSC)

IGP : Indication Géographique Protégée

 : Cuisiné par nos chefs

 : Préparation à base de 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 cuisinés avec des produits de qualité

Les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs. Les fruits et légumes frais sont locaux et de saison. La majorité des viandes et volailles est d'origine française. Le poisson surgelé est issu de la pêche durable. Les laitages et les fromages sont le plus souvent bio.

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

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

