

Menu des repas à domicile – du 28 mars au 23 avril

Lundi 28 mars	Mardi 29 mars	Mercredi 30 mars	Jeudi 31 mars	Vendredi 1 ^{er} avril	Samedi 2 avril
Lentilles BIO en vinaigrette Colin gratiné Haricots verts BIO Fromage Fruit	Poireaux vinaigrette Rosbeef VF Chou-fleur en gratin Fromage BIO Compote BIO & biscuit	Pomelos & sucre Wings de poulet Coquillettes BIO & emmental râpé Fromage Fromage blanc et sucre	Salade verte et croûtons Porc de l'Aveyron VF aux champignons Polenta Fromage Crème vanille BIO	Velouté carottes & potiron Crousti fromage Riz printanier Fromage BIO Fruit BIO	Taboulé & tomates Boudin VF Epinards BIO à la crème Fromage Dessert
4 avril	5 avril	6 avril	7 avril	8 avril	9 avril
Endives vinaigrette Couscous poulet & merguez Légumes & semoule Fromage BIO Poires au sirop	Pizza Poisson pané aux céréales Printanière de légumes Fromage BIO Fruit	Macédoine mayonnaise Hachis Parmentier VF Fromage Salade de fruits	Carottes et maïs vinaigrette Raviolis ricotta-épinards BIO sauce tomate à la crème & emmental râpé Fromage Rouelles de pomme	Salade verte Gardianne AOP Riz de Camargue IGP Fromage Yaourt nature BIO	Velouté champignons Saucisse VF Flageolets Fromage Dessert
11 avril	12 avril	13 avril	14 avril	15 avril	16 avril
Salade de pâtes Sauté de veau BIO à la Provençale Beignets de courgettes Fromage Fruit BIO	Salade Cow-boy Blanquette de poisson Pommes vapeur Fromage Maestro chocolat	Charcuterie Poulet BIO rôti Petits pois au jus Fromage BIO Banane BIO	Feuilleté au fromage Rôti de porc au jus VF Haricots beurrés sautés Fromage Fruit	Céleris mayonnaise Quenelles à la tomate Pépinettes - lentilles Fromage Yaourt brassé nature	Asperges vinaigrette Cuisse de canette rôtie VF Pommes de terre sautées Fromage Pâtisserie
18 avril	19 avril	20 avril	21 avril	22 avril	23 avril
Pâté en croûte Filet mignon de porc VF au poivre vert Champignons persillés Fromage Ile Flottante	Radis - beurre Omelette Rösti de légumes Fromage BIO Compote BIO	Salade haricots verts, tomates & oeufs durs Moules BIO marinières Frites Fromage Fromage blanc aux fruits	Betteraves vinaigrette Pâtes Carbonara & emmental râpé Fromage Fruit	Salade verte & dès de fromage Estouffade de bœuf BIO Carottes BIO Fromage Brownie & crème anglaise	Carottes & chou blanc mayonnaise Daurade au four Cœurs de fenouil Fromage Dessert

Riz Printanier : Riz, petits-pois, maïs, brunoise de légumes

Salade de pâtes Sicilienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette balsamique

: 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

