

Menu Repas à domicile – du 6 juin au 2 juillet 2022

Lundi 6 juin	Mardi 7 juin	Mercredi 8 juin	Jeudi 9 juin	Vendredi 10 juin	Samedi 11 juin
Duo de melons et jambon cru Marmite du pêcheur Pommes vapeur Fromage, brownie chocolat & crème anglaise	Tomates cerises Omelette Rösti de légumes Fromage Compote BIO	Radis-beurre Cubes de colin aux céréales Purée de potiron Fromage Fromage blanc - sucre	Taboulé Rôti de porc VF Haricots verts BIO au beurre Fromage BIO Fraises & chantilly	Salade verte & dès de fromage Bœuf à la Provençale Semoule BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Salade de blé Sombbrero Foie persillé Champignons sautés Fromage Dessert
13 juin	14 juin	15 juin	16 juin	17 juin	18 juin
Betteraves BIO vinaigrette Ravioles du Dauphiné IGP sauce tomate & râpé Yaourt nature & sucre Banane BIO	Salade Iceberg Gratin de poisson Poêlée campagnarde Fromage Crème dessert chocolat	Asperges sauce mousseline Rôti de veau aux champignons, riz BIO Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Brochette de porc VF marinée Chou-fleur BIO en gratin Fromage Tarte au flan	Carottes râpées-concombres Cuisse de poulet BIO rôti Pommes Dauphines Fromage Liégeois vanille	Salade de la mer Civet de manchons de canard VF Salsifis Fromage Dessert
20 juin	21 juin	22 juin	23 juin	24 juin	25 juin
Melon BIO Blanquette de veau BIO Coquillettes BIO Fromage BIO Flan caramel BIO	Haricots verts BIO vinaigrette Cabillaud en aioli Carottes et pommes de terre Fromage BIO , fruit	Pois chiches, tomates en dés et oignons Wings de poulet Gratin de courgettes Fromage, yaourt brassé nature & sucre	Pizza Saucisse VF Haricots beurrés Fromage Fruit	Carottes râpées Quenelles BIO gratinées Mélange 5 céréales Fromage Petit suisse aux fruits	Pâtisserie salée Légumes farcis VF Semoule Fromage Dessert
27 juin	28 juin	29 juin	30 juin	1 ^{er} juillet	2 juillet
Charcuterie Filet de limande sauce Normande Printanière Fromage BIO Fruit	Salade à la Grecque Nuggets de poulet Riz de Camargue IGP Fromage Fromage frais aux fruits	Tomates – mozzarella AOP Moussaka VF Fromage Crème dessert vanille BIO & biscuit	Céleris rémoulade Filet mignon de porc VF à la moutarde Spaghettis Fromage BIO Fruit	Salade Cow-boy Daube de bœuf BIO VF Carottes BIO sautées Fromage Pêches au sirop	Pamplemousse & sucre Daurade au four Tomates Provençales Fromage Dessert

Salade de blé "Sombbrero" : Blé, maïs, petits-pois, carottes, poivrons, haricots rouges, vinaigrette **Salade de la Mer** : Mélange Coleslaw, pâtes, surimi, olives noires, sauce cocktail

Salade Grecque : Salade verte, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive

: 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

