

Menu Repas à domicile – du 5 sept. au 1^{er} oct. 2022

Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre	Samedi 10 septembre
Salade Fermière   Cordon bleu Haricots beurrés Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Salade verte & tomates cerise   Aiguillettes de colin   sauce Nantua, Mélange 5 céréales, Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Lentilles vinaigrette Brochette de dinde marinée au romarin   Crumble de potiron   Fromage Salade de fruits	Radis-beurre  Omelette Boulgour BIO & lentilles BIO Fromage BIO Crème dessert vanille BIO	Betteraves BIO Rosbeef moutarde VF Printanière de légumes Fromage Fruit BIO	Chou-fleur BIO vinaigrette  Saucisse   Gratin d'aubergines  Fromage Dessert
12 septembre	13 septembre	14 septembre	14 septembre	16 septembre	17 septembre
Haricots blancs & oignons doux, paupiette de veau aux olives   Gratin de blettes  Yaourt à boire vanille Brownie	Pizza Escalope Viennoise Tomates Provençale   Fromage BIO Ananas frais	Mousse de canard Thon à la tomate   Polenta  Fromage Fruit	Salade de riz  Chipolatas BIO VF  Petits pois au beurre Fromage Yaourt brassé nature BIO & sucre	Tomates et mozzarella   Gardianne de taureau VF   Riz de Camargue IGP  Fromage Dessert	Concombres à la ciboulette   Aïoli du pêcheur   (cabillaud, moules, gambas, légumes, pommes de terre) Fromage, dessert
19 septembre	20 septembre	21 septembre	22 septembre	23 septembre	24 septembre
Taboulé  Poisson pané & citron  Gratin de chou-fleur  Fromage BIO Fruit	Carottes râpées   Cuisse de poulet rôti Purée BIO Fromage Maestro chocolat	Macédoine mayonnaise Veau BIO  aux champignons Pâtes Fromage Fruit	Salade Niçoise  Cervelas Obernois  Carottes BIO au beurre Fromage Fromage frais aux fruits	Pois-chiches vinaigrette Stick de mozzarella Poêlée ratatouille Fromage Yaourt à la vanille	Salade Strasbourgeoise   Lapin au four  Brocolis au beurre  Fromage Dessert
26 septembre	27 septembre	28 septembre	29 septembre	30 septembre	1 ^{er} octobre
Soupe de légumes  Cappelletti 5 fromages  sauce tomate & râpé Fromage Fruit BIO 	Chiffonnade d'Iceberg Bœuf à l'Italienne  Beignets de courgettes Fromage BIO Compote BIO	Friand au fromage Wings de poulet Purée de carottes Fromage Pomme cuite au four  	Œufs durs & mayonnaise Filet mignon  au fromage VF , haricots verts BIO au beurre Fromage, Fruit	Salade Cow-boy   Filet de cabillaud   en bourride Pommes vapeur Fromage Flan caramel BIO	Vol-au-vent aux fruits de mer  Côtes de porc VF  Salsifis au jus Fromage Dessert

Salade Fermière : pommes de terre, tomates, jambon, œuf dur, vinaigrette **Salade Niçoise** : Salade verte, tomate, haricots verts, œuf dur, anchois, vinaigrette
Salade de riz : Riz, dès de tomates, maïs, olives noires, vinaigrette **Salade Strasbourgeoise** : pommes de terre, saucisse Knack, dès de fromage, mayonnaise



: 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



Du 5 sept. au 1^{er} oct. 2022

