

Menu Repas à domicile – du 1^{er} au 27 mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
1^{er} mai - FERIE	2 mai	3 mai	4 mai	5 mai	6 mai
Taboulé Libanais Rosbeef froid, moutarde VF Champignons à la crème Fromage Mousse chocolat BIO	Radis & beurre Omelette Rösti de légumes Fromage BIO Cocktail de fruits BIO au sirop	Carottes râpées Sauté de veau BIO aux olives Haricots verts BIO au beurre Fromage, yaourt vanille BIO & biscuits BIO	Crêpe au fromage Rôti de porc VF Petits pois au beurre Fromage Fruit BIO	Salade verte, dès de cantal, dès de jambon Cordon bleu VF , purée de pommes de terre BIO Fromage Fromage frais BIO nature & sucre	Céleris rémoulade Encornets farcis Riz Fromage Pâtisserie
8 mai - FERIE	9 mai	10 mai	11 mai	12 mai	13 mai
Joli mois de l'Europe					
France	Italie	Grèce	Allemagne	Espagne	Portugal
Salade de museau Caille aux raisins VF Blé Fromage Dessert	Tomates cerise - mozzarella Raviolis au bœuf gratinés VF Fromage Café Liégeois BIO	Salade Grecque Moussaka « maison » VF Fromage Yaourt brassé nature BIO & miel	Salade de pommes de terre - macédoine Cervelas Obernois VF Choucroute Fromage Fruit	Melon Tortilla pomme de terre Salade verte Fromage Beignet pomme	Potage crème de tomates Filet de cabillaud en Bacalhau aux pommes de terre Fromage Flan caramel BIO
15 mai	16 mai	17 mai	18 mai - FERIE	19 mai	20 mai
Lentilles BIO & dès de fromage Poulet BIO rôti Riz Printanier Fromage Ananas	Betteraves BIO Poisson pané & citron Gratin de courgettes et pommes de terre Fromage BIO Eclair chocolat	Œufs mimosa Emincé de bœuf à la moutarde Gnocchis BIO poêlés Liégeois vanille Fruit	Bouchée de la mer Légumes farcis Semoule Fromage Dessert	Tarte salée Filet de colin sauce safranée Poêlée de légumes Fromage Dessert	Pamplemousse Caraïbe Côte de porc Salades braisées Fromage Dessert
22 mai	23 mai	24 mai	25 mai	26 mai	27 mai
Roulade de volaille aux olives Lasagnes au bœuf VF Fromage BIO Fruit BIO	Pois-chiches vinaigrette Poulet Basquaise VF Poêlée de ratatouille Fromage Banane BIO	Assiette du jardinier Saumon beurre et citron, polenta Fromage Crème chocolat BIO	Pizza Chipolatas BIO Haricots beurrés Fromage Fromage frais aux fruits	Asperges Daube de bœuf BIO Riz de Camargue IGP Fromage Fruit	Haricots verts BIO vinaigrette, lapin grillé aux poivrons VF Purée de céleris Fromage Dessert

: 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

