

# Menu des repas à domicile – du 1<sup>er</sup> au 27 avril 2024

Lundi 1 <sup>er</sup> avril - FERIE	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril	Samedi 6 avril
Pâté en croûte Filet de daurade au four Poêlée du marché Fromage Ile flottante Madeleine <b>BIO</b>	Radis-beurre Omelette Ratatouille Fromage <b>BIO</b> Cocktail de fruits <b>BIO</b> au sirop & <b>surprise</b>	Salade de mâche & dès de mimolette Couscous au mouton <b>BIO</b> poulet merguez Légumes - semoule Fromage Crème vanille <b>BIO</b>	Feuilleté au fromage Filet mignon <b>VF</b> à la crème Haricots beurrés <b>BIO</b> sautés Fromage Fruit <b>BIO</b>	Macédoine mayonnaise Quenelles <b>BIO</b> à la tomate Boulgour <b>BIO</b> , lentilles <b>BIO</b> Fromage Fromage blanc <b>BIO</b> & sucre	Asperges sauce mousseline Cuisse de pintade rôtie <b>VF</b> Printanière Fromage Dessert
8 avril	9 avril	10 avril	11 avril	12 avril	13 avril - Graulinades
Charcuterie Filet de limande aux petits légumes Purée <b>BIO</b> Fromage <b>AOP</b> Fruit	Salade Niçoise Rosbeef & moutarde <b>VF</b> Courgettes <b>BIO</b> en gratin Fromage Rouelle de pommes	Houmous de chou-fleur Cuisse de poulet <b>IGP</b> au citron Gnocchis <b>BIO</b> Fromage Salade de fruits	Pomelos & sucre Sauté de porc <b>BIO</b> à la moutarde Carottes <b>BIO</b> en bâtonnets au beurre Fromage Flan caramel <b>BIO</b> & biscuit	Velouté de courgettes Crousti de fromage Riz Printanier Yaourt brassé nature <b>BIO</b> & sucre Fruit	Escargots de mer en aioli Pélaou de seiches Pommes de terre Fromage Yaourt caramel beurre salé
15 avril	16 avril	17 avril	18 avril	19 avril	20 avril
Mélange betteraves-mâis- tomates Cuisse de canette rôtie <b>VF</b> Haricots blancs façon cassoulet Fromage <b>BIO</b> Abricots au sirop	Salade Pépinette Poisson pané & citron Haricots verts <b>BIO</b> Fromage Pomme cuite & amandes effilées	Oufs durs mayonnaise Hachis Parmentier <b>VF</b> à la purée de potiron Fromage Banane <b>BIO</b>	Carottes râpées Rôti de porc au jus <b>VF</b> Crumble de légumes Fromage Liégeois chocolat <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b> Gardianne <b>AOP</b> Pâtes <b>BIO</b> Fromage Yaourt aux fruits <b>BIO</b>	Taboulé Boudin <b>VF</b> Epinards <b>BIO</b> à la crème Fromage Dessert
22 avril	23 avril	24 avril	25 avril	26 avril	27 avril
Salade de petit épeautre Sauté de veau <b>BIO</b> à la Provençale Beignets de courgettes Fromage <b>BIO</b> Fruit	Salade Cow-boy Petits filets de colin en blanquette Polenta Fromage Fromage frais <b>BIO</b> aux fruits	Endives Wings de poulet <b>VF</b> Pommes Dauphines Fromage Fruit <b>BIO</b>	Mélange Coleslaw Rougail saucisse Riz Basmati Fromage Yaourt nature <b>BIO</b> & sucre	Pizza Cordon bleu <b>VF</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus Fromage Fruit	Assiette du jardinier Rôti de veau aux champignons Salsifis Fromage Dessert

**Pélaou de seiches** : Recette régionale de seiches en ragoût **Salade Niçoise** : salade verte, tomates, haricots verts, œufs durs, anchois, vinaigrette à l'huile d'olive **Salade Pépinette** : pâtes pépinettes, tomates, dès de cantal **AOP**, vinaigrette **Salade de petit épeautre** : épeautre, maïs, petits pois, carottes, poivrons, haricots rouges, vinaigrette



: 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 !

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](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr)

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

