



# Menu des repas à domicile – Du 30 mars au 25 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
<b>30 mars</b> Pois chiches et tomates 🛒 Boudin 🐷 Haricots beurrés <b>BIO</b> sautés Fromage Fromage blanc <b>BIO</b> & sucre	<b>31 mars</b> Mélange betteraves & maïs Paella 🍽️ Fromage <b>BIO</b> Fruit	<b>1<sup>er</sup> avril</b> Pomelos & sucre Sauté de veau <b>VF</b> 🍽️ Rosti de légumes Fromage Liégeois chocolat <b>BIO</b>	<b>2 avril</b> Salade d'endives Jambon braisé (P) <b>VF</b> 🐷 🍽️ à la moutarde Gnocchis <b>BIO</b> Fromage Banane <b>BIO</b>	<b>3 avril</b> Salade Cow-boy 🛒 🍽️ Cubes de poisson pané 🐟 3 céréales & citron <b>BIO</b> Duo de carottes <b>BIO</b> Fromage Compote <b>BIO</b>	<b>4 avril</b> Asperges 🛒 sauce mousseline 🍽️ Cuisse de canette rôtie <b>VF</b> Haricots blancs 🍽️ façon cassoulet Fromage & dessert
<b>6 avril</b> <b>FERIE</b>	<b>7 avril</b>	<b>8 avril</b>	<b>9 avril</b>	<b>10 avril</b>	<b>11 avril - Graulinades</b>
Duo de charcuterie 🐷 Coq au vin <b>VF</b> 🍽️ Poêlée Méridionale et Pommes grenailles 🍽️ Fromage Poire caramel & amandes 🍽️ effilées	Radis - beurre Omelette Gratin aux légumes Fromage <b>BIO</b> Iles flottantes + surprise 	Mâche 🛒 Filet de limande sauce 🐟 Normande 🍽️ Carottes & pommes de terre Fromage Salade de fruits Maison 🍽️	Salade verte <b>BIO</b> à la 🛒 Grecque 🍽️ Rougail de saucisse 🍽️ 🐷 Riz basmati Fromage Yaourt brassé <b>BIO</b> & sucre	Pizza Escalope Viennoise <b>VF</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus Fromage <b>BIO</b> Fruit 🛒	Salade Niçoise 🍽️ 🛒 Brandade en  Parmentier 🍽️ Fromage 🍽️ Dessert
<b>13 avril</b>	<b>14 avril</b>	<b>15 avril</b>	<b>16 avril</b>	<b>17 avril</b>	<b>18 avril</b>
Œufs durs mayo. Wings <b>VF</b> Purée de potiron 🍽️ Fromage Fruit	Lentilles <b>BIO</b> en salade 🍽️ Quenelles <b>BIO</b> à la tomate Coquillettes <b>BIO</b> Fromage Fruit <b>BIO</b>	Mélange coleslaw 🍽️ Rosbeef <b>VF</b> - moutarde Haricots verts <b>BIO</b> 🍽️ Fromage Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b> Petits beurres <b>BIO</b>	Tomates & mozzarella Filet mignon (P) <b>VF</b> 🐷 à la crème 🍽️ Printanière de légumes Fromage Beignet	Tarte au fromage Bourride de cabillaud 🐟 Pommes vapeur 🍽️ Fromage <b>AOP</b> Fruit	Assiette du jardinier 🍽️ Hampe de veau <b>VF</b> de 🛒 🍽️ l'Aveyron aux champignons Navets au beurre 🍽️ Fromage Dessert
<b>20 avril</b>	<b>21 avril</b>	<b>22 avril</b>	<b>23 avril</b>	<b>24 avril</b>	<b>25 avril</b>
Velouté de courgettes 🍽️ Paupiette de veau <b>VF</b> 🍽️ à l'Italienne Pâtes <b>BIO</b> + râpé Fromage Coupelle fruits au sirop <b>BIO</b>	Mousse de canard Hachis parmentier 🐟 🍽️ De poisson Fromage Fruit	Salade verte + maïs 🛒 Poulet <b>VF BIO</b> au citron 🍽️ Choux fleurs sautés 🍽️ Fromage Pâtisserie	Salade Carnaval 🍽️ Rôti de porc (P) <b>VF</b> 🐷 Ketchup maison 🍽️ Beignets de légumes Fromage Flan <b>BIO</b> vanille	Endives Gardianne <b>BIO</b> 🛒 🍽️ Riz de Camargue <b>IGP</b> 🛒 Fromage Fruit	Taboulé 🍽️ Aile de raie 🍽️ 🐟 aux câpres Epinards <b>BIO</b> à la crème 🍽️ Fromage Dessert

**Salade verte BIO à la Grecque** : Salade, féta, olives noires, vinaigrette à l'huile d'olive **Salade Niçoise** : salade verte, tomates, haricots verts, œufs durs, anchois, vinaigrette moutarde l'huile d'olive  
**Salade Cow-boy** : salade verte, croutons, tomates, mimolette, vinaigrette **Assiette du jardinier** : avocat, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette **Salade carnaval** : Pâtes pépinettes, petit-pois, maïs, carottes râpées, 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
- St Laurent d'Aigouze, CCAS : 04 66 88 10 11



Du 30 mars au 25 avril 2026

