

Menu Repas à domicile – du 1er juin au 03 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
01 juin Taboulé Crousti fromage Gratin de courgettes BIO Fromage Fruit	02 juin Salade Cow-boy Bœuf à l'Italienne VF Pommes grenailles BIO Fromage Fromage blanc BIO & sucre	03 juin Salade carnaval Cuisse de poulet rôti VF Flan de légumes Fromage Beignet au chocolat	04 juin Poireaux vinaigrette Rôti porc & moutarde VF Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit	05 juin Houmous Panés ludiques & citron Haricots verts BIO au beurre Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	06 juin Choux fleurs en salade Langue de bœuf Gribiche Pomme vapeur Fromage Dessert
08 juin Radis – beurre Blanquette de limande Semoule Fromage Cocktail de fruits au sirop	09 juin Pizza Omelette Courgettes sautées Fromage Banane BIO	10 juin Artichaut vinaigrette Rosbeef VF et ketchup « maison » Purée de potiron Fromage, Yaourt aux fruits	11 juin Salade Estivale Sauté de porc à la moutarde Printanière Fromage, Fraises & chantilly	12 juin Tomates mozzarella Boulettes au bœuf BIO VBF A la tomate Pâtes Fromage Crème dessert vanille BIO	13 juin Quiche Lorraine Coq au vin VF Blettes Fromage Dessert
15 juin Macédoine mayonnaise Daube VF Riz Fromage BIO Fruit	16 juin Salade verte & maïs Filet de cabillaud en bourride Bâtonnets de carottes BIO Fromage AOP Crêpes au sucre	17 juin Mousse de canard Sot l'y laisse de dinde au curry VF Blé Fromage Salade de fruits frais	18 juin Salade de tomates Saucisse Petits pois BIO au jus Fromage Yaourt nature BIO & sucre	19 juin Carottes râpées Raviolis tomate mozzarella & emmental râpé Fromage Mousse chocolat	20 juin Melon - jambon cru Daurade au four Tomates Provençale Fromage Dessert
22 juin Salade Mexicaine Poisson pané & citron BIO Chou-fleur BIO en gratin Fromage Flan caramel BIO	23 juin Betterave et tomates cerise Pâtes Bolognaise VF Fromage Compote fantaisie	24 juin Salade choux chinois - carottes Brochettes yakitori Pommes sautées Fromage Fromage frais aux fruits	25 juin Melon Filet mignon à l'ananas VF Salsifis Fromage BIO Eclair vanille	26 juin Charcuterie Gardianne de taureau BIO Riz de Camargue Fromage, Fruit	27 juin Tomates vinaigrette Merguez VF Poêlée Espagnole Fromage Dessert
29 juin Tarte 3 fromages Paleron de bœuf VF sauce tomate aux câpres Choux fleurs BIO sauté Fromage BIO Pastèque	30 juin Salade Napolitaine Poulet rôti VF BIO Haricots beurrés BIO Fromage Liégeois chocolat	01 juillet Céleris mayonnaise Lasagnes Saumon - épinards Fromage BIO Fruit	02 juillet Assiette du jardinier Côte de porc VF Flageolets Fromage Fromage blanc BIO & sucre	03 juillet Lentilles vinaigrette sce moutarde Œufs durs Purée de carottes Fromage Yaourt nature BIO + sucre	04 juillet Salade pommes de terre Andouillette VF Aubergines à la tomate Fromage Dessert

Salade Cow-boy : salade, maïs, tomates, croustons, vinaigrette **Salade Carnaval** : pâtes pépinettes, carottes râpées, maïs, petits pois, vinaigrette **Salade Estivale** : Haricots verts, pois chiches, poivrons rouges, vinaigrette balsamique **Salade Mexicaine** : Blé, poivrons, maïs, haricots rouges et blancs vinaigrette à la tomate pimentée **Assiette du jardinier** : carottes et courgettes râpées, sce crudité. **Salade pomme de terre** : pommes de terre, haricots verts, œuf dur, vinaigrette **Salade napolitaine** : pâtes, concombres, tomate, fromage, vinaigrette.

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande et volaille Française

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

 : Produit local

 : Produit régional

 **Menu végétarien**

 : 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

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 1er juin au 04 juillet

