


















































Menu Repas à domicile – du 3 au 29 août 2026

Lundi 3 août	Mardi 4 août	Mercredi 5 août	Jeudi 6 août	Vendredi 7 août	Samedi 8 août
Pois chiches & tomates  Tortilla Haricots verts BIO Fromage Fromage blanc + sucre	Pizza Encornets farcis  Pâtes BIO Fromage Fruit 	Salade & dès de fromage  Boulettes de boeuf BIO VF Sauce au curry  Gnocchis Fromage Mousse au chocolat BIO	Duo de crudités  Filet mignon VF  à l'Asiatique Riz cantonais Fromage & Fruit 	Mousse de canard Wings de poulet VF Printanière de légumes Fromage Fruit	Salade de coleslaw Moules à la crème  Pommes de terre rôties Fromage Dessert
10 août	11 août	12 août	13 août	14 août	15 août FERIE
Taboulé Rôti de veau sauce champignons  Haricots beurrés BIO Fromage Fruit	Crêpe au fromage Légumes farcis  (sans porc) Semoule Fromage  Fruit	Oeufs durs mimosa  Moussaka « Maison »  Fromage  Fruit BIO	Salade Estivale  Macaronade VF  à la provençale  Emmental râpé Fromage Yaourt aux fruits BIO	Macédoine Pavé saumon sauce  beurre et citron  Carottes au beurre Fromage Tarte Normande	Quiche Lorraine  Lapin aux poivrons VF Poêlée Méridionale Fromage Dessert
17 août	18 août	19 août	20 août	21 août	22 août
Carottes râpées Escalope dinde viennoise Poêlée ratatouille Fromage Crème vanille BIO Biscuit	Pêche au thon  Spaghetti Bolognaise VF  & emmental râpé  Fromage BIO Fruit 	Salade verte & maïs  Omelette au fromage  Rosti de légumes Fromage Liégeois chocolat	Salade campagnarde  Rôti de porc VF  ketchup maison  Flan de courgettes  Fromage Fruit	Concombre  Saumonnette en  bourride  Pommes de terre Fromage BIO Fruit	Charcuterie  et cornichons  Tajine aux fruits secs  Semoule Fromage Dessert
24 août	25 août	26 août	27 août	28 août	29 août
Pastèque  Paella  Fromage BIO Compote BIO	Betteraves BIO & Pommes de terre Cordon bleu Courgettes sautées  Fromage & fruit BIO	Melon  Rosbeef sauce tartare VF  Petits pois BIO au beurre Fromage Mini crêpes & sucre	Tarte saumon – ciboulette  Saucisse  Tomates Provençales  Fromage Yaourt vanille BIO	Salade cow-boy  Gratin de poisson  Purée  Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Choux fleurs vinaigrette Côte de porc sauce  Marchand de vin  Mélange 5 céréales Fromage & dessert

Duo de crudités : carottes, concombre **Salade Cow-boy** : salade verte, croûtons, maïs, tomates, vinaigrette **Macaronade** : spécialité traditionnelle composée de pâtes (macaronis) et d'un mélange particulier de joue de porc, de saucisse et de sauce tomate **Coleslaw** : mélange carottes-céleris-oignon, mayonnaise **Salade campagnarde** : Pâtes perles, fromage en dés, tomates, maïs, vinaigrette. **Salade estivale** : haricots verts, maïs, poivrons 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 !

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'Algoüze, CCAS : 04 66 88 10 11



Du 3 au 29 août 2026

Commune de communes
CAMARGUE