

Menu Repas à domicile – Du 31 août au 26 septembre 2026

Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre	Samedi 05 septembre
Houmous et croûtons Dorade au four Poêlée ratatouille Fromage Abricot au sirop	Carottes râpées Wings de poulet VF Coquillettes BIO & emmental râpé BIO Fromage Fromage blanc BIO + sucre	Feuilleté Hot - dog Rôti de dinde VF sauce fromage Printanière de légumes Fromage Fruit	Salade Cow boy Sauté de porc BIO A la moutarde Haricots verts BIO Fromage BIO Fruit BIO	Concombres vinaigrette Mini quenelles à la tomate Pommes de terre sautées Fromage Compote BIO	Poireaux vinaigrette Saucisse VF Flageolets BIO Fromage Dessert
07 septembre	08 septembre	09 septembre	10 septembre	11 septembre	12 septembre
Choux fleurs BIO Mimosa Cuisse de poulet rôti VF Petits pois BIO au beurre Fromage BIO Fruit BIO	Crudités variées Filet de limande Sauce Nantua Semoule BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Céleri mayonnaise Emincé de volaille VF aux champignons Rizotto Fromage Salade de fruits d'été	Pastèque Tortilla pommes de terre Purée de carottes Fromage BIO Tarte Normande	Salade Niçoise Rosbeef VF et ketchup maison Beignets de courgettes Fromage IGP Fromage frais aux fruits BIO	Charcuterie Foie de veau persillé VF Salsifis sautés Fromage Dessert
14 septembre	15 septembre	16 septembre	17 septembre	18 septembre	19 septembre
FETE DU GRAU DU ROI					
Crêpe au fromage Escalope viennoise VF Purée de potiron BIO Fromage BIO Fruit	Tomates mozzarella Gardianne de taureau VF Riz de Camargue IGP Fromage Baba au rhum à l'orange	Mousse de canard Filet de cabillaud sauce citron Rôsti de légumes Fromage et fruit	Pamplemousse + sucre Chipolatas BIO VF Gratin de choux fleurs et pommes de terre Fromage BIO Ananas	Salade verte + des de fromage Spaghettis aux lentilles façon bolognaise Emmental BIO râpé Fromage Crème dessert vanille BIO	Betteraves BIO Rouille Graulenne Pommes de terre Fromage Dessert
21 septembre	22 septembre	23 septembre	24 septembre	25 septembre	26 septembre
Taboulé et tomates Cubes colin 3 céréales Gratin de blettes Fromage Liégeois chocolat	Lentilles BIO vinaigrette Croziflette Fromage Fruit	Bouillon vermicelles Omelette Maison Courgettes sautées Fromage Fruit BIO	Pizza Rôti de porc au jus VF Haricots beurrés BIO Fromage Yaourt brassé nature BIO + sucre	Salade verte BIO + maïs Veau Marengo VF Pommes de terre au four Fromage BIO Mousse au chocolat BIO	Salade Fermière Cuisse de pintade VF aux petits oignons Brocolis BIO au beurre Fromage et Dessert

Salade Cow-boy : salade verte, croutons, maïs, tomates, vinaigrette **Salade Niçoise** : salade verte, tomate, haricots verts, œuf dur, anchois, vinaigrette moutarde huile olive **Crudités variées** : carottes râpées, tomates cerises, maïs, vinaigrette maison **Croziflette** : Gratin de Crozets (petites pâtes carrées de Savoie), fromage, à raclette et oignons **Salade fermière** : : Pommes de terre, dés de fromage, petits pois, dés d'épaula (P), vinaigrette balsamique

 : 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'Aigouze, CCAS : 04 66 88 10 11



Du 31 août au 26 sept 2026

