

Menu Repas à domicile – du 02 au 28 novembre 2026

Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre	Samedi 07 novembre
Velouté potiron Escalope Viennoise VF Haricots verts BIO Fromage Yaourt vanille BIO	Salade verte & dèes de mimolette Raviolis VF Emmental râpé Fromage Mousse chocolat	Betteraves BIO Poulet BIO rôti VF Röstis de légumes Fromage Fruit	Crêpe au fromage Rôti de porc au jus VI Gratin de courgette pomme de terre Fromage BIO Ananas frais	Mousse de camard Gratin de poisson Purée BIO Fromage Yaourt brassé BIO + sucre	Salade fermière (P) Lapin aux pruneaux Salsifis au beurre Fromage Dessert
09 novembre	10 novembre	11 novembre FERIE	12 novembre	13 novembre	14 novembre
Salade Gourmande Civet de dinde VF Gnocchis BIO Fromage Fruit	Taboulé Rosbeef VF & moutarde Beignets choux fleurs Fromage Fruit	Potage poireaux – pomme de terre Choucroute garnie (Charcuterie, choux, pommes de terre) Fromage & Dessert	Salade & croûtons Mini quenelles gratinées Purée de carottes Fromage Bananes BIO	Radis & beurre Poisson pané & citron BIO Ratatouille Fromage Crème chocolat BIO	Salade Marco Polo Foie de veau VF en persillade Epinards à la crème Fromage & Dessert
16 novembre	17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre	21 novembre
Œufs durs Empanadas légumes à la provençale Gratin potiron – Pdt Fromage Fromage blanc BIO - dèes de pomme - spéculoos	Salade Cow-boy Wings de poulet VF Haricots beurrés Fromage Yaourt fruits mixés BIO	Pizza Saumonette en bourride Pomme de terre vapeur Fromage Salade de fruits Maison	Pois chiches vinaigrette Jambon braisé VF sauce moutarde Printanière de légumes Fromage BIO Fruit	Mélange coleslaw Blanquette de veau VF Riz Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Tarte chèvre - tomate Merguez sauce poivron Mélange légumes secs & céréales Fromage Dessert
23 novembre	24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre	28 novembre
Melon d'hiver Omelette Petits pois au beurre Fromage Brownie chocolat & crème anglaise	Salade verte & dèes de fromage Limande sauce Nantua Pâtes Fromage BIO , Compote BIO	Charcuterie Boule d'agneau à l'Orientale VF Semoule Fromage Fruit	Carottes râpées Chipolatas BIO Lentilles Fromage Fromage frais aux fruits BIO	Tarte au fromage Bœuf BIO en daube Carottes BIO au beurre Fromage BIO Fruit BIO	Salade d'endives & graines Côte de porc au jus Choux de Bruxelles Fromage Dessert

Salade Gourmande : Salade frisée, cantal, œuf dur, vinaigrette balsamique **Salade Cow-boy** : Salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette **Salade Marco Polo** : Farfalles, surimi, petits pois, sauce cocktail **Salade Fermière** : Pomme de terre, jambon, fromage, tomates, vinaigrette

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande et volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

 : Produit local

 : Cuisiné par nos chefs

 : Menu végétarien

 : 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
- Saint Laurent d'Aigouze, : CCAS : 04 66 88 10 11



Du 02 au 28 novembre 2026

