

Le menu des repas à domicile

Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
30 avril	FERIE 1 mai	2 mai	3 mai	4 mai	5 mai
Salade de pomme de terre "Sombbrero" ●, paupiette de veau à la moutarde Carottes vapeur BIO Fromage, banane BIO	Œuf Mimosa Cuisse de canette à l'orange Purée de céleris Fromage, dessert	Concombre vinaigrette Filet de poisson sauce citron, quinoa au beurre, fromage Yaourt aux fruits mixés	Tomates mozzarella Merguez à la tomate Gnocchis Fromage, crème chocolat BIO + biscuit	Crêpe au fromage Escalope Viennoise Haricots beurrés Fromage Fruit	Artichaut vinaigrette Aile de raie aux câpres Riz Fromage Dessert
7 mai	FERIE 8 mai	9 mai	FERIE 10 mai	11 mai	12 mai
Macédoine + mayo. Pâtes à la Bolognaise + râpé Fromage Fruit	Salade "Marco Polo" ● Jambon * au Madère Poêlée de légumes Fromage Pâtisserie	Salade "Carnaval" ● Cuisse de poulet rôti Chou-fleur sauté BIO Fromage Fruits au sirop	Tarte aux 3 fromages Rosbif + sauce Tartare Tomates "Provençale" Fromage Dessert	Betteraves rouges Poisson pané + citron Purée Fromage Yaourt + sucre	Haricots blancs vinaigrette persillée langue de bœuf sauce piquante, Cœur de fenouils braisés Fromage, dessert
14 mai	15 mai	16 mai	17 mai	18 mai	19 mai
Pizza Nuggets + ketchup Haricots verts au beurre Fromage BIO Fruit	Salade verte+ dès de fromage, veau Marengo Semoule BIO Fromage Mousse chocolat	Melon Emincé de bœuf à la Mexicaine Haricots rouges Fromage, Dessert	Tomate farcie riz et thon ● Rôti de porc * Rösti de légumes Fromage Fromage blanc aux fruits	Carottes râpées Poisson à la Bordelaise Gratin de courgettes Fromage BIO Mille-feuille	Pamplemousse Cailles aux raisins Pois gourmands frais Fromage Dessert
FERIE 21 mai	22 mai	23 mai	24 mai	25 mai	26 mai
Pâté en croûte Bourride de cabillaud Légumes et pommes de terre vapeur Fromage, dessert	Pâté coupelle Lasagnes Fromage Compote BIO	Salade Cow-boy Cordon bleu Petits pois au beurre Fromage Fromage blanc + sucre	Lentilles vinaigrette Quiche Lorraine * Salade verte Fromage Yaourt à boire	Asperges Gardianne AOP Riz de Camargue Fromage Fraises chantilly	Céleris rémoulade Tranche de gigot d'agneau flageolets Fromage Dessert

"100% Terre de Camargue"

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

- **Salade de pommes de terre Sombbrero** : pommes de terre, maïs, petit-pois, carottes, céleri rave, poivrons, haricots rouges, vinaigrette
- **Salade Marco Polo** : pâtes, saumon fumé, poivrons rouges, sauce crème fraîche et ciboulette
- **Salade Carnaval** : Pépinettes, maïs, carottes, petit-pois, vinaigrette
- **Tomate farcie au thon** : Tomate, riz, thon, olives noires, mayonnaise

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

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...

Commandez vos repas auprès du CCAS de votre commune :

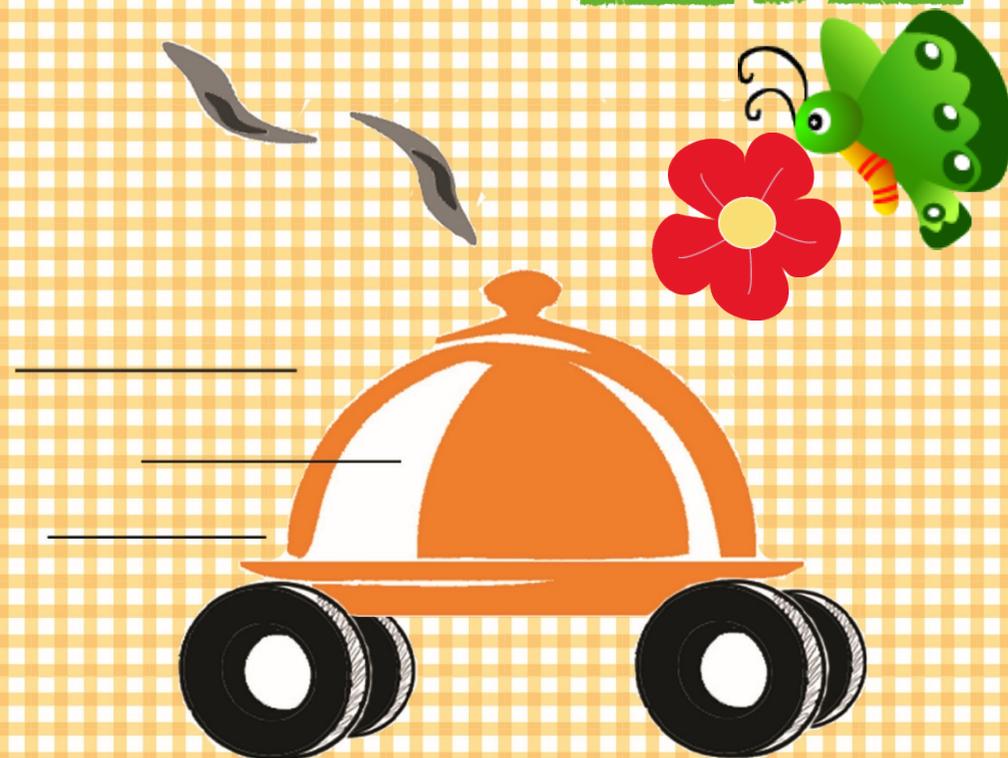
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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
ou par téléphone au 04 66 53 29 43

Le menu des repas à domicile

Mai 2018



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Grau du Roi
Le Port de la Méditerranée
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE