

# Le menu des repas à domicile

Août 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi						
1 Melon Cabillaud aux petits légumes, coquillettes Fromage Flan caramel	2 Salade "Estivale" ● Rôti de veau Flan de légumes Fromage Yaourt nature + sucre	3 Salade verte Brochette de volaille Poêlée ratatouille Fromage Beignet au chocolat	4 Salade de riz ● Escalope Viennoise Printanière de légumes Fromage Fruit de saison	5 Tomates cerises Sauté de porc * à l'ananas Semoule Fromage Fromage blanc aux fruits	6 Lentilles en salade Thon à la tomate Rôti de légumes Fromage Dessert						
8		9		10		11		12		13	
Pastèque Gigot Beignet de courgettes Fromage Pêche au sirop	Carottes râpées Paëlla Fromage Fromage frais nature + sucre	Salade à la Grecque ● Saucisse * Gratin Dauphinois Fromage Mousse chocolat	Friand au fromage Poisson à la Bordelaise Polenta Fromage Fruit de saison	Taboulé Moussaka "maison"  Fromage BIO Fruit de saison	Œufs mimosas Légumes farcis * Blé (Ebly) Fromage Dessert						
Février 15		16		17		18		19		20	
Salade Coleslow ● Truite aux amandes Tomates Provençales Fromage Gâteau de riz	Pâté Lasagnes  Fromage Compotes	Concombre à la crème Brochettes de porc * au jus Pommes vapeur Fromage Faisselle + confiture	Salade de pâtes ● Gratin de poisson Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Betterave vinaigrette Rosbeef sauce barbecue Petits pois au jus BIO Fromage Banane BIO	Tarte chèvre basilic Andouillette * Poêlée de légumes, pomme de terre Fromage, dessert						
22		23		24		25		26		27	
Concombre-mais Poulet aux champignons Carottes vapeur Fromage Crème dessert BIO	Salade Bergère ● Gardianne de taureau Riz Fromage Yaourt aux fruits	Pizza Brochette de dinde Courgettes sautées Fromage Fruit de saison	Tomates-mozzarella Rôti de porc * Pommes Dauphines Fromage Flan chocolat	Panaché de crudités Poisson pané + citron Haricots verts Fromage BIO Tarte Normande	Jambon cru - melon * Pâtes Bolognaises  Fromage Dessert						

BIO : Agriculture biologique



\* Préparation contenant du porc

- Salade "Estivale" : haricots verts, mais et poivron, vinaigrette
- Salade de riz : riz, courgettes crues, tomates, olives, mayonnaise
- Salade à la Grecque : salade, tomates, fromage, olives noires, huile d'olive et citron
- Salade Coleslow : carottes râpées, chou blanc, sauce mayonnaise allégée
- Salade Bergère : salade verte, fromage, croûtons, raisins secs
- Salade de pâtes tricolores : pâtes, 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.

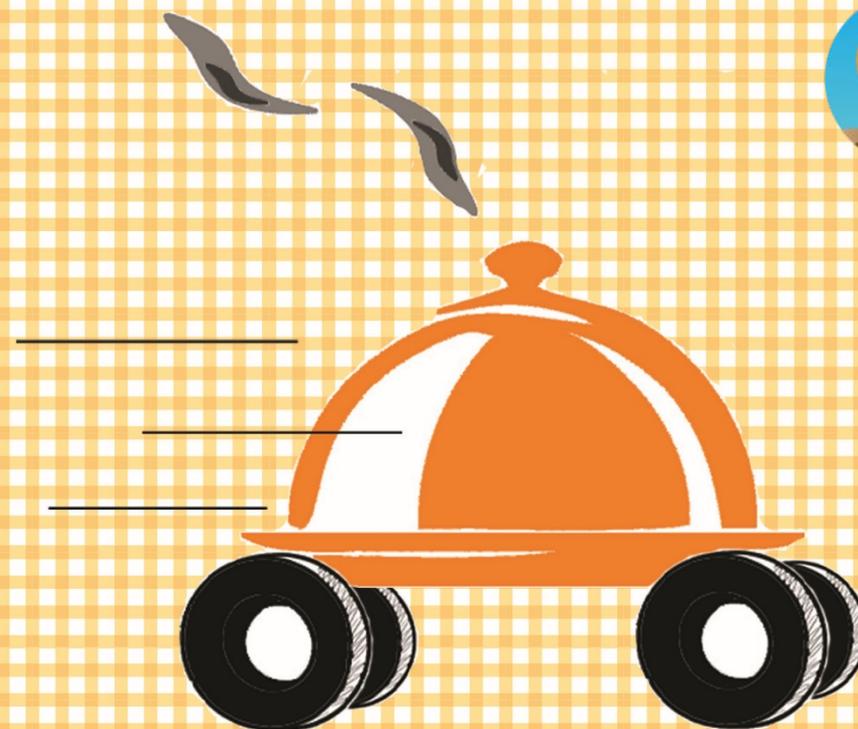
Pour toutes remarques et suggestions, contactez-nous à :

[cuisine.centrale@terredecamargue.fr](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr)

ou par téléphone au 04 66 53 29 43

# Le menu des repas à domicile

Août 2016



Communauté  
de communes  
Terre de CAMARGUE  
[www.terredecamargue.fr](http://www.terredecamargue.fr)

aigues-mortes  
Le Sel de la Vie

Le Phare de la Méditerranée  
LE GRAU  
DU ROI  
PORT CAMARGUE