

Le menu des repas à domicile

Avril 2015

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4
Melon vert Estouffade de bœuf Pâtes + râpé Fromage Yaourt aux fruits mixés	Tomates Cuisse de poulet rôti Poêlée ratatouille Fromage BIO Tarte Normande	Bâtonnet de crudités Sauce cocktail Thon à la tomate Blé « Ebly » Fromage / Flan vanille	Friand au fromage Rôti de porc * Gratin de blettes Fromage Banane BIO	Œufs durs + ketchup Brandade parmentière + râpé Fromage Fruit	Salade de pâtes Légumes farcis * Fromage Dessert
Féié 6	7	8	9	10	11
Pâté en croûte Truite aux amandes Tomates à la provençale Fromage Dessert	Mousse de canard Wings Rösti de légumes Fromage / fruits au sirop Surprise en chocolat	Salade exotique ● Fricadelle + moutarde Pommes dauphines Fromage Fromage frais aux fruits	Salade Cow-Boy ● Sauté de porc * Lentilles Fromage Mousse au chocolat	Pomme de terre au thon Rosbeek + sauce tartare Haricots verts Fromage Salade de fruits frais	Concombre sauce ciboulette Choucroute de la mer (céleri-moules-p.de.terre- choux) Fromage / Dessert
13	VACANCES 14	15	SCOLAIRES 16	17	18
Carottes râpées Poisson pané + citron Printanière Fromage Yaourt nature BIO + sucre	Saucisson * + cornichons Cuisse de pintade P.de.terre campagnarde ● Fromage Fromage blanc + sucre	Salade verte + dès de fromage Daube provençale Carottes au beurre Fromage / pêches au sirop	Tomates cerise Saucisse * Pâte à la tomate + râpé Fromage Dessert	Pizza Omelette maison Poêlée « villageoise » Fromage Fruit	Choux rouge vinaigrette Cuisse de poulet jardinière (céleri-carottes- champignons) Fromage / Dessert
20	VACANCES 21	22	SCOLAIRES 23	24	25
Betteraves cubes Brochettes de dindes + Sauce moutarde Petit pois BIO Fromage / Fruit	Radis rondelles vinaigrette Saumon au beurre blanc Beignet de courgettes Fromage Flan caramel	Asperges Paëlla (poulet – gambas) Fromage Fruit	Salade grecque ● Blanquette de veau Pomme vapeur Fromage Crème dessert choco. BIO	Pois-chiche en vinaigrette Cordon bleu Duo de courgettes sautées Fromage Fruit BIO	Moules « marinières » Côte de porc * Brocolis Fromage Dessert
27	28	29	30	Féié 1	2
Taboulé Nuggets de poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit	Concombre à la crème Gardianne de taureau Pâtes Fromage Liégeois vanille	Crêpe au fromage Brochette sauce soja Flan de légumes à la provençale Fromage / Yaourt + sucre	Tomates mozzarella Jambon au Madère Purée de carottes Fromage Beignet	Salade « Bergère » Encornets farcis à l'américaine Riz safrané Fromage / Dessert	Jambon à la Russe Lapin aux poivrons Polenta Fromage Dessert

Ma cuisine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-Hélène GOZIOSO :

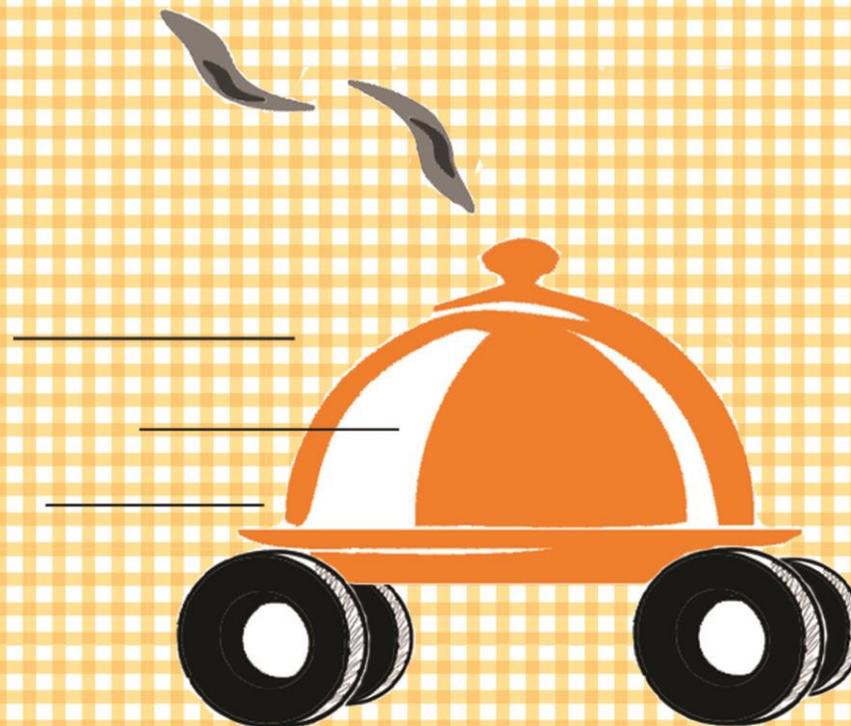
Des menus équilibrés et variés : fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage.

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

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

Avril 2015



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Phare de la Méditerranée
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE