

Le menu des repas à domicile

Avril 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
4 Melon vert Estouffade de bœuf Pâtes + râpé Fromage Ile flottante	5 Salade de tomates, pavé de poisson "Bordelaise" Haricots verts au beurre Fromage BIO Tarte normande	6 Salade "Chinoise" ● Brochette "Yakitori" Riz cantonnais Fromage Flan au chocolat	7 Friand au fromage Rôti de porc * Poêlée ratatouille Fromage Fruit	8 Macédoine + mayo Cuisse de poulet Purée Fromage Banane BIO	9 Potage à la tomate Choucroute de la mer (poisson, moules, pommes de terre, chou) Fromage, dessert
11		12		13	
11 Pois chiches Poisson pané + citron Gratin de choux fleurs BIO Fromage Yaourt aux fruits	12 Mousse de canard Wings Rôsti de légumes Fromage Fruit	13 Tomates cerise Fricadelles sauce moutarde Pommes dauphines Fromage Compote	14 Salade "Cow-Boy" ● Sauté de porc * Lentilles Fromage Mousse au chocolat	15 Repas des chefs	
16 Avocat vinaigrette Escalope Viennoise Petits pois-carottes Fromage Dessert					
VACANCES SCOLAIRES					
18		19		20	
18 Carottes râpées Thon à la tomate Blé (Ebly) Fromage Fromage frais aux fruits	19 Pizza Cordon bleu Duo de courgettes sautées Fromage Yaourt nature BIO + sucre	20 Salade Grecque ● Navarin d'agneau Printanière Fromage Coupelle de fruits de sirop	21 Crudités + sauce cocktail Saucisse * Pâtes BIO à la tomate + râpé Fromage, dessert	22 Salade de riz Omelette Beignets de légumes Fromage Fruit	23 Choux rouge vinaigrette Cuisse de poule jardinière (céleri-carottes- champignons) Fromage, dessert
25		26		27	
25 Pâté en croûte * Cuisse de pintade Petits pois BIO Fromage Fruit	26 Betteraves cubes Saumon sauce Normande Pommes vapeur Fromage Flan caramel	27 Asperges Paëlla (poulet - gambas) Fromage Fruit	28 Concombres vinaigrette Daube Provençale Carottes BIO au beurre Fromage Beignet chocolat	29 Œufs durs + mayonnaise Brochette de porc * marinée Poêlée "Campagnarde" Fromage, salade de fruits	30 Moules « marinières » Côte de porc * Brocolis au beurre Fromage Dessert

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 :

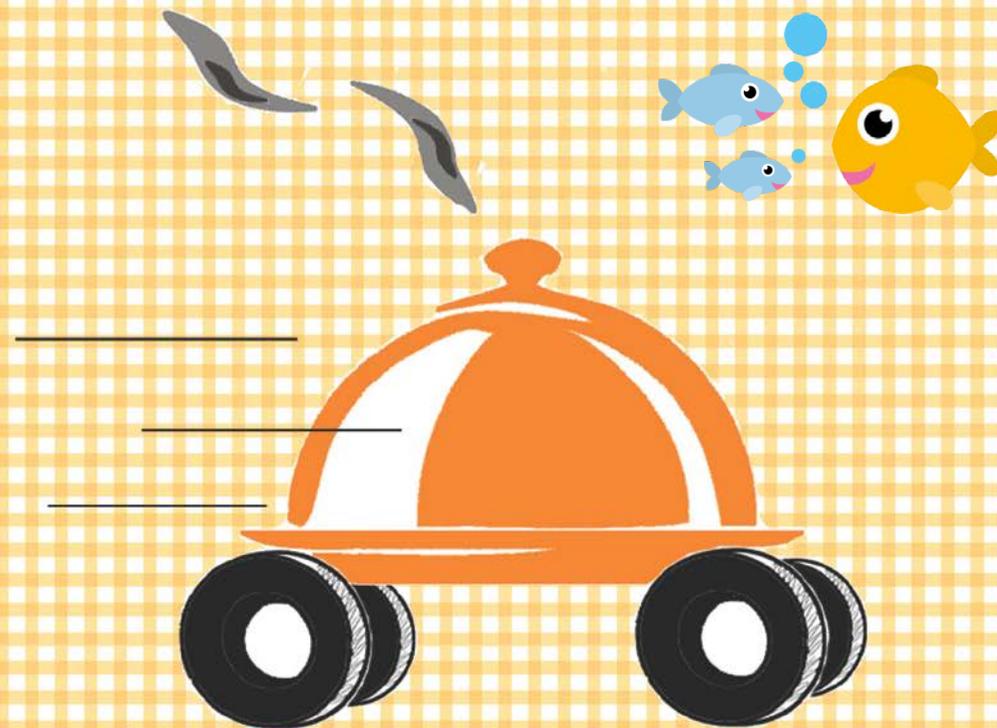
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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

Avril 2016



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Grau du Roi
LE GRAU
DU ROI
MAY CAMARGUE