

Le menu des repas à domicile

Avril 2016

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

Le « Menu des Chefs », proposé vendredi 15 avril, est cuisiné par les Chefs de la cuisine centrale et du restaurant Le Boem à Aigues-Mortes.

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 :

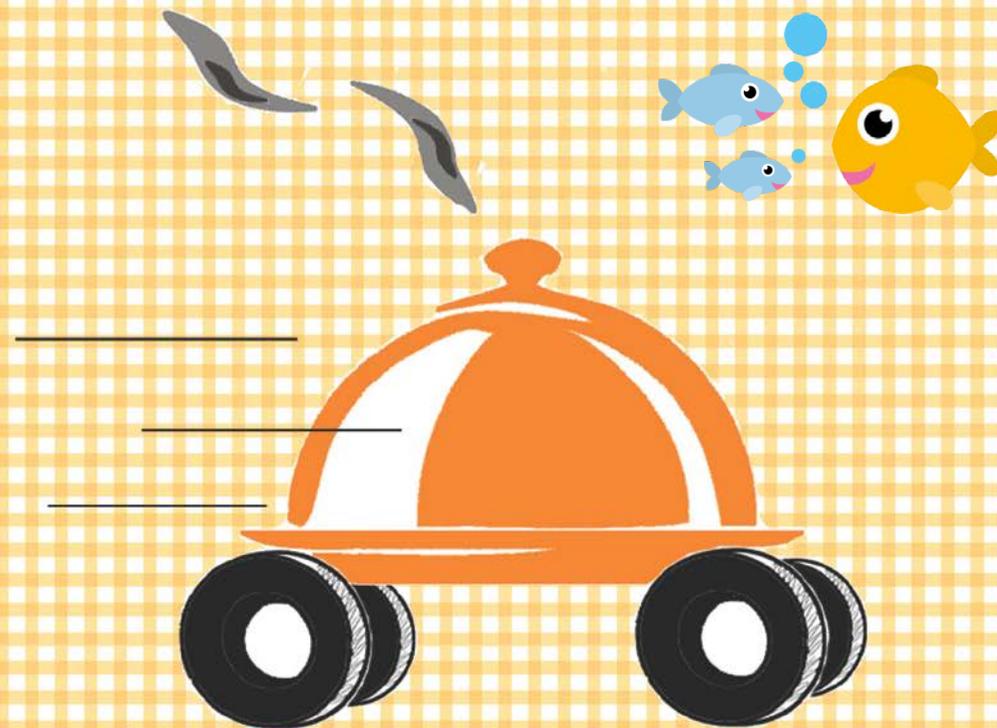
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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
MONT CAMARGUE