

# Le menu des repas à domicile

Jun 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
30 mai	31 mai	1 <sup>er</sup> juin	2	3	4
Salade Blé « côté Sud » ● Beignets de poulet Carottes au beurre Fromage Pêches au sirop	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce Normande Riz de Camargue Fromage + fruit de saison	''Houmous'' ● + croûtons Moussaka ''maison''  Fromage Yaourt nature + sucre	Crêpes au fromage Rôti de porc * Haricots beurrés Fromage Fraises + chantilly	Salade verte Daube Pâtes + râpé Fromage Crème dessert choco	Charcuterie * Poisson à la Bordelaise Cœurs de fenouil Fromage Dessert
6	7	8	9	10	11
Pizza Boules au bœuf au curry Beignets de courgettes Fromage Viennois vanille	Tomates-mais Civet de ''Sot-l'y-laisse'' de dinde Polenta Fromage + Compote	Melon Poisson pané aux céréales ''maison'' Choux fleurs BIO en gratin Fromage + Banane	Salade verte Saucisse * Purée Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Taboulé Rosbeef + moutarde Ratatouille Fromage Fruit de saison	Salade de la mer ● Foie persillé Tomates à la provençale Fromage + Dessert
13	14	15	16	17	18
Betteraves Poisson pané + citron Petit pois BIO au beurre Fromage Fromage blanc et biscuits	Œufs durs au thon Spaghettis Bolognaise + râpé Fromage Pastèque	Tomates-mozzarella-basilic Rôti de veau aux champignons Blé d'Ebly Fromage, fruit de saison	Carottes râpées Sauté de porc * Printanière de légumes Fromage BIO Tarte aux pommes	Salade ''Cow-boy'' Wings Pommes de terre sautées aux oignons Fromage, mousse chocolat	Tarte salée Cuisse de poule sauce suprême Carottes + champignons Fromage + Dessert
20	21	22	23	24	25
Pamplemousse Couscous (agneau-boulettes-merguez) Fromage Yaourt nature + sucre	Salade « sombrero » ● Sauté de pintade aux champignons Carottes sautées Fromage, carré abricot	Asperges vinaigrette Brochette de volaille Pommes dauphines Fromage Fruit de saison	Charcuterie * Œufs durs Epinards à la crème Fromage, salade de fruits +Madeleine	Concombre à la crème Cubes de poisson sauce tomate Coquillettes Fromage, flan vanille	Haricots blancs vinaigrette Lapin à la moutarde Galette brocolis-carottes Fromage Dessert
27	28	29	30	1 <sup>er</sup> Juillet	2 Juillet
Lentilles vinaigrette Cordon bleu Haricots verts au beurre Fromage Flan caramel	Radis-beurre Sauté de veau Pommes vapeur Fromage Fromage frais aux fruits	Salade verte Encornets farcis sauce Portugaise, riz Basmati Fromage Crème dessert à la vanille	Friand au fromage Brochettes de porc * Poêlée de légumes Fromage BIO Fruit de saison BIO	Tomates cerise Poulet rôti Rôsti de légumes Fromage Dessert	Terrine de poisson et coulis tomate Légumes farcis ''maison'' * Semoule 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 :

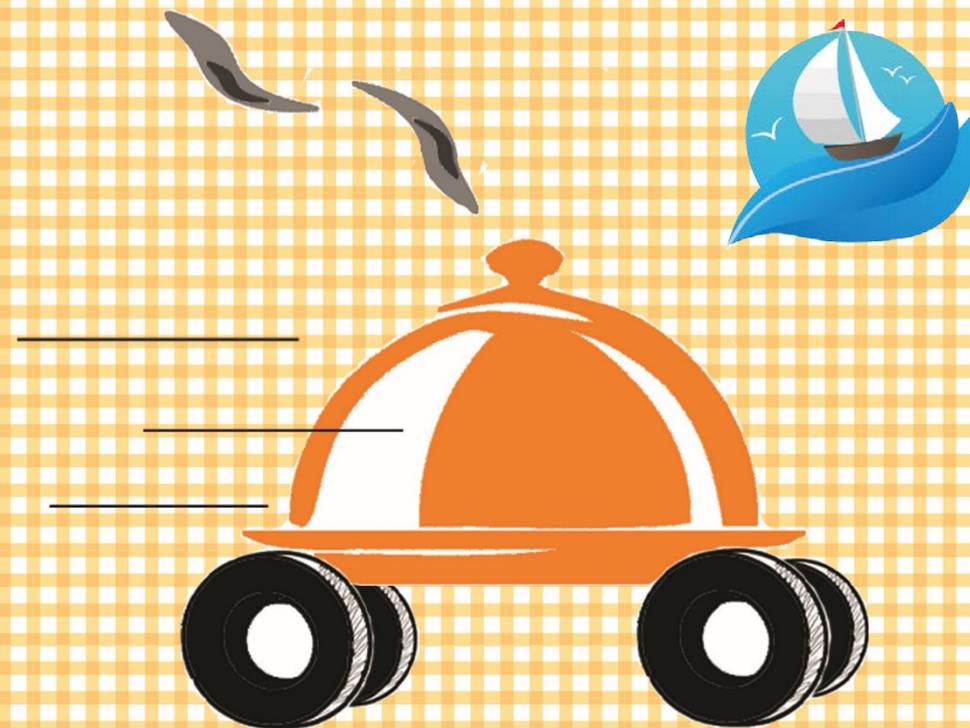
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr)  
ou par téléphone au 04 66 53 29 43

# Le menu des repas à domicile

Jun 2016



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

aigues-mortes  
Le Sel de la Vie

Le Pays de la Méditerranée  
LE GRAU  
DU ROI  
PORT CAMARGUE