

Le menu des repas à domicile

Mai 2015

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
4	5	6	7	Férié 8	9
Pastèque Escalope viennoise Timbale de légumes Crème dessert vanille BIO Biscuit : Spéculoos	Macédoine + mayonnaise Rosbif + ketchup Purée Fromage Fruit	Salade « Napolitaine » ● Œufs durs Courgettes en gratin Fromage BIO Salade de fruits frais	Carottes râpées Porc à l'Italienne * Riz Flan chocolat	Pâté de campagne Marmite du pêcheur Pommes vapeur Fromage Dessert	Artichaut vinaigrette Cervelas à l'Alsacienne * Epinards à la crème Fromage Dessert
11	12	13	Férié 14	15	16
Pâté de canard Lasagnes Bolognaises Fromage Compote BIO	Tomates en salade Tajine d'agneau aux abricots Semoule BIO Fromage blanc aux fruits	Pizza Poisson pané + citron Haricots beurrés sautés Fromage Fruit	Quiche Lorraine Caille aux raisins Poêlée Gourmande Fromage Dessert	Salade « Sombrero » ● Cuisse de poulet rôti Beignets de courgettes Fromage Fruit	Céleris « Rémoulade » Langue de bœuf sauce piquante Pommes sautées Fromage / Dessert
18	19	20	21	22	23
Betteraves rouges Wings Petits pois au beurre Fromage Abricots au sirop	Avocat « Caraïbe » Bœuf « Stroganoff » Coquillettes BIO Fromage Ananas	Crudités variées Poisson sauce citron Polenta Fromage Viennois chocolat	Feuilleté au fromage Rôti de porc * Carottes sautées BIO Fraises à la chantilly	Salade Cow boy Cordon bleu Poêlée ratatouille Yaourt aux fruits mixés	Salade « Piémontaise » * Aile de raie aux câpres Cœurs de céleris braisés Fromage Dessert
Férié 25	26	27	28	29	30
Jambon cru-cornichons Rôti de veau Flageolets au jus Fromage Dessert	Radis-beurre Fricadelle + ketchup Pommes Dauphines Fromage blanc + sucre	Salade Niçoise ● Emincé de dinde aux champignons Délice de céréales Yaourt à boire	Lentilles vinaigrette Saucisse * Gratin de choux fleurs Fruit	Œufs durs + ketchup Pépite de colin doré Purée aux 3 légumes Fromage BIO Banane BIO	Soupe de poisson Cuisse de canette à l'Orange Navets au beurre 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

Mai 2015

