

Le menu des repas à domicile

Novembre 2015

Lundi

2 novembre

Feuilleté Hot-dog
Wings de poulet
Purée de potiron
Fromage
Fruit

Mardi

3 novembre

Salade "Campagnarde" ●
Fricadelle + ketchup
Poêlée de légumes
Fromage, fromage blanc +
gourmandise

Mercredi

4 novembre

Salade mâche
Tajine d'agneau
Semoule BIO
Fromage
Fruits au sirop

Jeudi

5 novembre

Salade Iceberg
Tartiflette ●*
Fromage
Crème à la vanille BIO

Vendredi

6 novembre

Lentilles vinaigrette
Poisson pané + citron
Haricots beurrés
Fromage
Ananas frais

Samedi

7 novembre

Pamplemousse
Foie
au vinaigre Balsamique
Rizotto, fromage
Dessert

9 novembre

Bouillon de pâtes
Pot-au-feu aux
pommes de terre, légumes
Fromage
Yaourt nature BIO + sucre

10 novembre

Feuilleté au fromage
Omelette
Gratin de courgettes
Fromage
Salade de fruits frais

11 novembre

Haricots blancs
aux oignons doux
Loup au four
Tomates à la Provençale
Fromage, dessert

12 novembre

Salade Piémontaise *
Cuisse de poulet
Choux fleurs en gratin
Fromage
Petit suisse aux fruits

13 novembre

Mousse de canard
Pâtes à la Bolognaise
+ râpé
Fromage
Fruit

14 novembre

Potage poireaux-p. de t.
Côtes de porc au jus *
Choux de Bruxelles
Fromage
Dessert

16 novembre

Carottes râpées
Filet de poisson
sauce Dieppoise
Blé (Ebly)
Fromage, crème chocolat

17 novembre

Betteraves cubes BIO
Nuggets
Petits pois au beurre
Fromage
Banane BIO

18 novembre

Haricots verts – tomates
Rosbeef + sauce Tartare
Pommes dauphines
Fromage
Flan vanille

19 novembre

Salade verte
+ dés de fromage
Sauté de porc *
Polenta
Fromage
Pâtisserie

20 novembre

Macédoine/maïs
+mayonnaise
Brochette de dinde
au Curry
Carottes sautées
Fromage BIO, fruit

21 novembre

Croissillon Dubarry
Saucisse fumée *
Flageolets
Fromage
Dessert

23 novembre

Salade de pépinettes
à la Mexicaine
Poulet aux champignons
Haricots verts
Fromage, fruit

24 novembre

Radis-beurre
Bœuf « Strogonoff »
Coquillettes
Fromage
Compote BIO

25 novembre

Crudités variées
Pavé de saumon au beurre
Riz pilaf
Fromage
Yaourt aux fruits mixés

26 novembre

Salade « Cow-boy »
Saucisse *
Purée
Fromage BIO
Dessert

27 novembre

Pizza
Cordon bleu
Poêlée ratatouille
Fromage
Fruit

28 novembre

Céleris mayonnaise
Civet de lapin
Printanière de légumes
Fromage
Dessert

BIO : Agriculture biologique



● **Salade Piémontaise** : pommes de terre, tomates, jambon, œufs durs, cornichons, mayonnaise ● **Salade « Campagnarde »** : Ebly, maïs, fromage, tomates cerises, vinaigrette ● **Salade de « pépinettes »** : pâtes « pépinettes », maïs, petits-pois, carottes, céleris rave, poivrons, haricots rouges, vinaigrette ● **Salade « Cow-boy »** : salade verte, croûtons, maïs, tomates
● **Tartiflette** : pommes de terre, oignons, dés de jambon, lardons

* Préparation contenant du porc

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

Novembre 2015



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE