

Le menu des repas à domicile

Novembre 2016

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

31 octobre

1^{er} novembre

2 novembre

3 novembre

4 novembre

5 novembre

Feuilleté Hot-dog Wings de poulet Purée de potiron Fromage Fruit BIO	Charcuterie Coquelet aux écrevisses Tagliatelles Fromage Dessert	Chou rouge vinaigrette Sauté d'agneau Semoule BIO Fromage Fruits au sirop	Salade Iceberg Tartiflette * (pommes de terre, oignons, dés de jambon, lardons) Fromage, crème chocolat	Salade de pépinettes à la Mexicaine ● Poisson pané + citron Choux fleurs en gratin Fromage BIO , ananas frais	Céleris rémoulade Civet de rognons * Navets Fromage Dessert
---	--	--	---	--	---

7 novembre

8 novembre

9 novembre

10 novembre

11 novembre

12 novembre

Bouillon de pâtes Pot-au-feu aux pommes de terre, légumes Fromage Fromage blanc aromatisé	Feuilleté au fromage Omelette Gratin de courgettes Fromage Salade de fruits frais	Crudités variées Filet de poisson sauce Dieppoise, blé (Ebyl) Fromage Fromage blanc + sucre	Lentilles vinaigrette Rôti de porc au jus * Printanière Fromage Yaourt vanille	Pamplemousse Loup au four Purée de céleris Fromage Dessert	Soupe de poisson Côte de porc au jus * Brocolis Fromage Dessert
---	---	---	--	--	---

14 novembre

15 novembre

16 novembre

17 novembre

18 novembre

19 novembre

Mousse de canard Lasagnes à la Bolognaise + râpé Fromage Compote BIO	Haricots verts - tomates Nuggets Petits pois BIO au beurre Fromage Banane BIO	Carottes râpées Rosbeef + sauce Tartare Pommes dauphines Fromage Flan	Macédoine, maïs, mayonnaise Sauté de porc * Polenta Fromage, fruit	Salade verte + dés de fromage Brochette de dinde sauce chasseur, carottes sautées Fromage BIO , pâtisserie	Tarte aux poireaux Gigot d'agneau Flageolets Fromage Dessert
---	---	---	--	---	--

21 novembre

22 novembre

23 novembre

24 novembre

25 novembre

26 novembre

Salade Piémontaise ● Cuisse de poulet Haricots verts Fromage Fruit	Betteraves cubes BIO Bœuf « Strogonoff » Coquillettes Fromage Yaourt nature BIO sucre	Radis-beurre Pavé de saumon au beurre et citron, riz Basmati Fromage Tarte aux pommes	Salade « Cow-boy » ● Saucisse * Purée Fromage Yaourt aromatisé aux fruits	Pizza Cordon bleu Poêlée ratatouille Fromage BIO Fruit	Potage de légumes Lapin aux poivrons Pommes vapeur Fromage Dessert
--	---	---	---	---	--

BIO : Agriculture biologique



● **Salade Piémontaise** : pommes de terre, tomates, jambon de dinde, œufs durs, cornichons, mayonnaise ● **Salade de « pépinettes »** : pâtes « pépinettes », maïs, petit-pois, carottes, céleris rave, poivrons, haricots rouges, vinaigrette ● **Salade « Cow-boy »** : salade verte, croûtons, maïs, tomates, vinaigrette

* 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 2016



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Pays de la Méditerranée
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE