

Le menu des repas à domicile

Septembre 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
29 août	30 août	31 août	1	2	3
Céleris mayonnaise Gigot d'agneau Salsifis au beurre Fromage Pâtisserie	Pizza 3 fromages Sauté de porc * Haricots beurrés Fromage Banane BIO	Salade de riz ● Filet de poisson sauce Normande Choux fleurs sautés Fromage, fruits au sirop	Betteraves cubes Raviolis gratinés Fromage Compote	Crêpe au fromage Nuggets de poulet Carottes au beurre Fromage Fromage blanc + sucre	Haricots blancs vinaigrette Loup au four Tomates "Provençale" Fromage Dessert
5	6	7	8	9	10
Carottes râpées Fricadelle sauce champignons Pommes noisettes Fromage, yaourt aux fruits	Taboulé Poisson pané + citron Petits pois au jus Fromage Fruit	Melon Estouffade de bœuf à l'Italienne Polenta Fromage, flan caramel	Salade Cow-boy ● Wings Poêlée Méridionale Fromage Crème dessert vanille	Pois chiches vinaigrette Cuisse de pintade rôtie Rösti de légumes Fromage BIO Fruit	Charcuterie * Echine de porc à la moutarde * Printanière de légumes Fromage, dessert
12	13	14	15	16	17
Feuilleté au fromage Bourride Pommes de terre-carottes Fromage Fruit	Salade Bergère ● Gardianne * Riz * Pâtisserie "Eclair" Raisins BIO	Radis-beurre Paupiette de veau aux olives, semoule BIO Fromage Mousse au chocolat	Mousse de canard Croque-monsieur * Epinards à la crème Fromage Fromage blanc aux fruits	Tomates cerises Boulettes d'agneau à la tomate, beignets de courgettes, fromage Yaourt nature BIO + sucre	Poireaux vinaigrette Boudin aux pommes * Purée Fromage Dessert
19	20	21	22	23	24
Macédoine Colombo de dinde ● Blé (Ebly) Fromage Pomme BIO	Assiette du jardinier ● Rosbeef + moutarde Poêlée Villageoise Fromage BIO Pâte à tartiner + biscuit	Œufs durs + ketchup Moules à la crème Riz BIO Fromage Salade de fruits frais	Salade verte + dès de fromage Saucisse *, lentilles BIO Fromage Yaourt vanille	Salade "Sombbrero" ● Escalope Viennoise Haricots verts BIO Fromage Compote	Quiche Lorraine * Cuisse de canette à l'orange Navets au beurre Fromage, dessert

- **Salade Cow-boy** : salade verte, tomates, maïs, croûtons ● **Salade "Sombbrero"** : pommes de terre, maïs, petits pois, carottes, poivrons, haricots rouges, vinaigrette
- **Salade de riz** : riz, courgettes crues, tomates, olives, mayonnaise ● **Salade "Bergère"** : salade verte, dès de fromage, croûtons, vinaigrette
- **Assiette du jardinier** : carottes et courgettes râpées, maïs ● **Colombo de dinde** : sot-l'y-laisse de dinde + sauce exotique (oignons, fruits, lait de coco, curry)

*Gardianne AOP de Camargue

*Riz de Camargue (I.G.P.) : Indication Géographique Protégée

BIO : Agriculture biologique



* 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 :

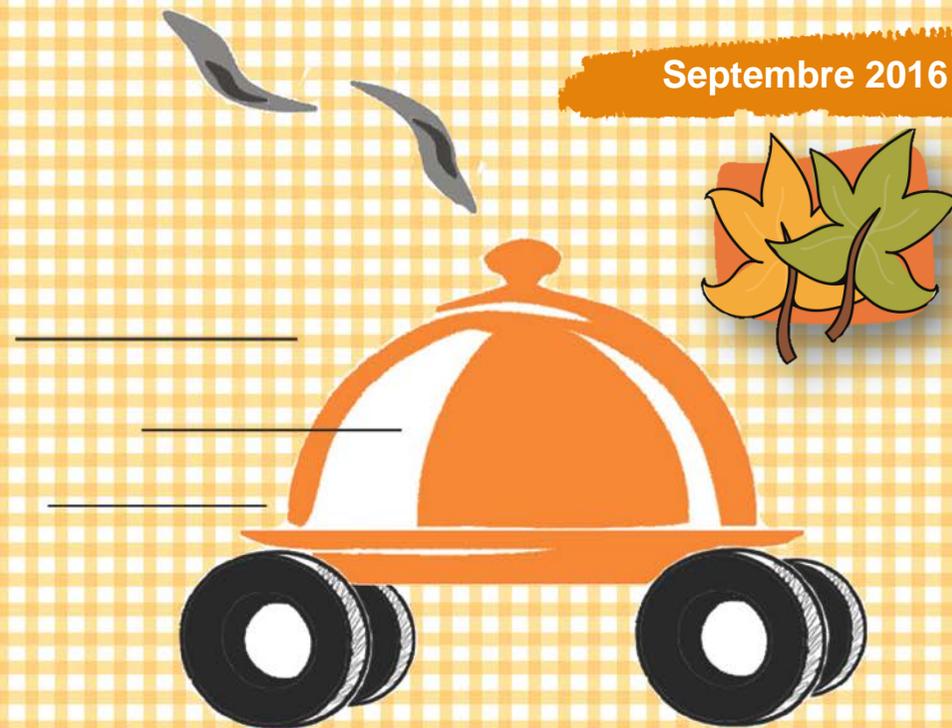
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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

Septembre 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