Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Le menu des repas à domicile

Mai 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
2 mai	**3 mai**	**4 mai**	**FERIE 5 mai**	**6 mai**	**7 mai**
Pastèque Escalope Viennoise Haricots verts au beurre Fromage Crème vanille **BIO** et biscuit moelleux cœur caramel	Macédoine de légumes Rosbif sauce ketchup Purée de pomme de terre Fromage Fruit	Salade de pâtes ''Napolitaine''● Omelette Courgettes en gratin Fromage **BIO** Fruit	Tarte salée Marmite du pêcheur Pommes vapeur Fromage Dessert	Carottes râpées Porc à l'Italienne ✱ Coquillettes Fromage Dessert	Pamplemousse Caille aux raisins Salsifis persillés Fromage Dessert
9 mai	**10 mai**	**11 mai**	**12 mai**	**13 mai**	**14 mai**
Radis - beurre Fricadelle sauce ketchup Pommes Dauphines Fromage Fromage blanc + sucre	Salade verte Tajine d'agneau Semoule **BIO** Fromage Viennois chocolat	Tomate farcie au riz ● Cuisse de poulet rôti Rösti de légumes Fromage Fruit	Lentilles vinaigrette Cervelas Obernois ✱ Carottes sautées **BIO** Fromage Dessert	Pizza Poisson pané Haricots beurrés Fromage Salade de fruits frais	Salade ''Piémontaise''✱ Aile de raie aux câpres Cœurs de céleris braisés Fromage Dessert
FERIE 16 mai	**17 mai**	**18 mai**	**19 mai**	**20 mai**	**21 mai**
Jambon cru ✱ - cornichons Rôti de veau Flageolet Fromage Dessert	Pâté coupelle Lasagnes Fromage Fruit	Concombre - maïs Filet de poulet aux champignons Choux fleurs sautés **BIO** Fromage Fromage blanc aux fruits	Betteraves rouges Rôti de porc ✱ Poêlée de ratatouille Fromage Baba fraises-chantilly	Œufs durs sauce ketchup Pépites de colin doré Purée aux 3 légumes Fromage **BIO** Banane **BIO**	Terrine de légumes sauce cocktail Cuisse de canette à l'orange Pommes sautées Fromage, dessert
23 mai	**24 mai**	**25 mai**	**26 mai**	**27 mai**	**28 mai**
Feuilleté au fromage Wings Petits pois au beurre Fromage Compote **BIO**	Avocat ''Caraïbe'' Bœuf ''Strogonoff'' Riz **BIO** Fromage Fruit	Crudités variées Poisson sauce au citron Polenta Fromage Flan caramel	Salade Niçoise ● Pâte à la Carbonara ✱ et fromage râpé Fromage Compote gourmande	Tomates vinaigrette Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage Yaourt aux fruits mixés	Céleris ''rémoulade'' Langue de bœuf sauce piquante Endives braisées Fromage Dessert

BIO : Agriculture biologique

✱ Préparation contenant du porc

● **Salade de pâtes ''Napolitaine'' :** pâtes farfalles, tomates, concombre, mozzarella, olives noires, vinaigrette balsamique
● **Tomate farcie au riz :** riz, thon, olives noires, mayonnaise
● **Salade Niçoise** : salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, anchois, vinaigrette huile d'olive

Ma cuisine a du goût !

Les menus du portage de repas à domicile sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-Hèlene 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

Mai 2016

Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes Le Sel de la Vie

Le Phare de la Méditerranée LE GRAU DU ROI PORT CAMARGUE