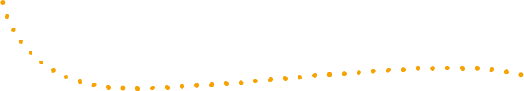
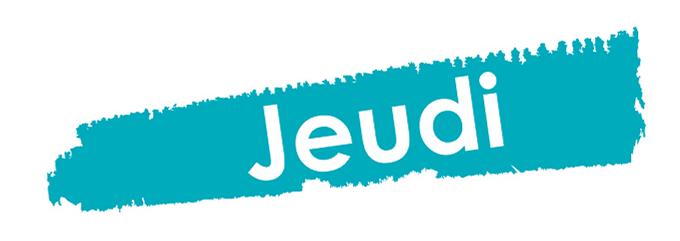
******Le menu des repas à domicile**

**Septembre 2015**





|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 31 août | 1er septembre | 2 septembre | 3 septembre | 4 septembre | 5 septembre |
| Céleris mayonnaise  Gigot d’agneau à la crème  d’ail, salsifis au beurre  Fromage  Dessert | Carottes râpées  Raviolis gratinés  Fromage  Compote | Crêpe au fromage  Cordon bleu, choux fleurs  sauce ’’Aurore’’  Fromage  Pastèque | Betteraves cubes  Sauté de porc à l’Ananas 🞺  Pommes noisettes  Fromage  Raisins | Taboulé  Gratin de poisson  Haricots verts  Fromage  Fromage blanc + sucre | Quiche ’’Lorraine’’🞺  Caille rôtie aux oignons  Tomates ’’Provençales’’  Fromage  Dessert |
| 7 septembre | 8 septembre | 9 septembre | 10 septembre | 11 septembre | 12 septembre |
| Salade de pommes de terre au thon  Fricadelle + moutarde  Poêlée ratatouille  Fromage, banane  **BIO** | Assiette du jardinier ●  + sauce salade  Poisson pané + citron  Petits pois au jus  Fromage, yaourt ’’YOCO’’ | Haricots verts - tomates vinaigrette  Wings, purée  Fromage Crème chocolat **BIO** | Salade verte  Rôti de porc 🞺  Lentilles  Fromage  Fromage blanc aux fruits | Pizza  Blanquette de veau  Printanière de légumes  Fromage  Fruit | Charcuterie 🞺  Echine de porc  à la moutarde 🞺  Brocolis sautés  Fromage, dessert |
| 14 septembre | 15 septembre | 16 septembre | 17 septembre | 18 septembre | 19 septembre |
| Feuilleté au fromage  Bourride  Pommes de terre - carottes  Fromage  Fruit | Tomate mozzarella  Gardianne AOP de Camargue 🞺  Riz de Camargue (I.G.P)\*  Fromage, pâtisserie (éclair) | Radis - beurre  Boulettes d’agneau  à la tomate  Semoule **BIO**  Fromage, dessert | Salade cow-boy  Saucisse 🞺  Poêlée Méridionale  Fromage  Ile flottante | Pois chiches vinaigrette  Cuisse de poulet  Beignets de courgettes  Fromage  Yaourt nature **BIO** + sucre | Poireaux vinaigrette  Boudin aux pommes 🞺  Purée  Fromage  Dessert |
| 21 septembre | 22 septembre | 23 septembre | 24 septembre | 25 septembre | 26 septembre |
| Macédoine  Colombo de dinde ●  Blé (Ebly)  Fromage  Pomme **BIO** | Tomates cerises  Rosbeef + moutarde  Poêlée villageoise  Fromage  Pâte à tartiner + biscuit | Œufs durs + ketchup  Moules à la crème  Riz  Fromage  Salade de fruits frais | Mousse de canard  Croque-monsieur 🞺  Epinards à la crème  Fromage  Flan nappé caramel | Salade de pâtes  Escalope Viennoise  Haricots beurrés  Fromage  Yaourt aux fruits | Haricots blancs vinaigrette  Civet de manchons de canard  Navets au beurre  Fromage, dessert |

● **Assiette du jardinier :** carottes râpées, courgettes râpées, maïs

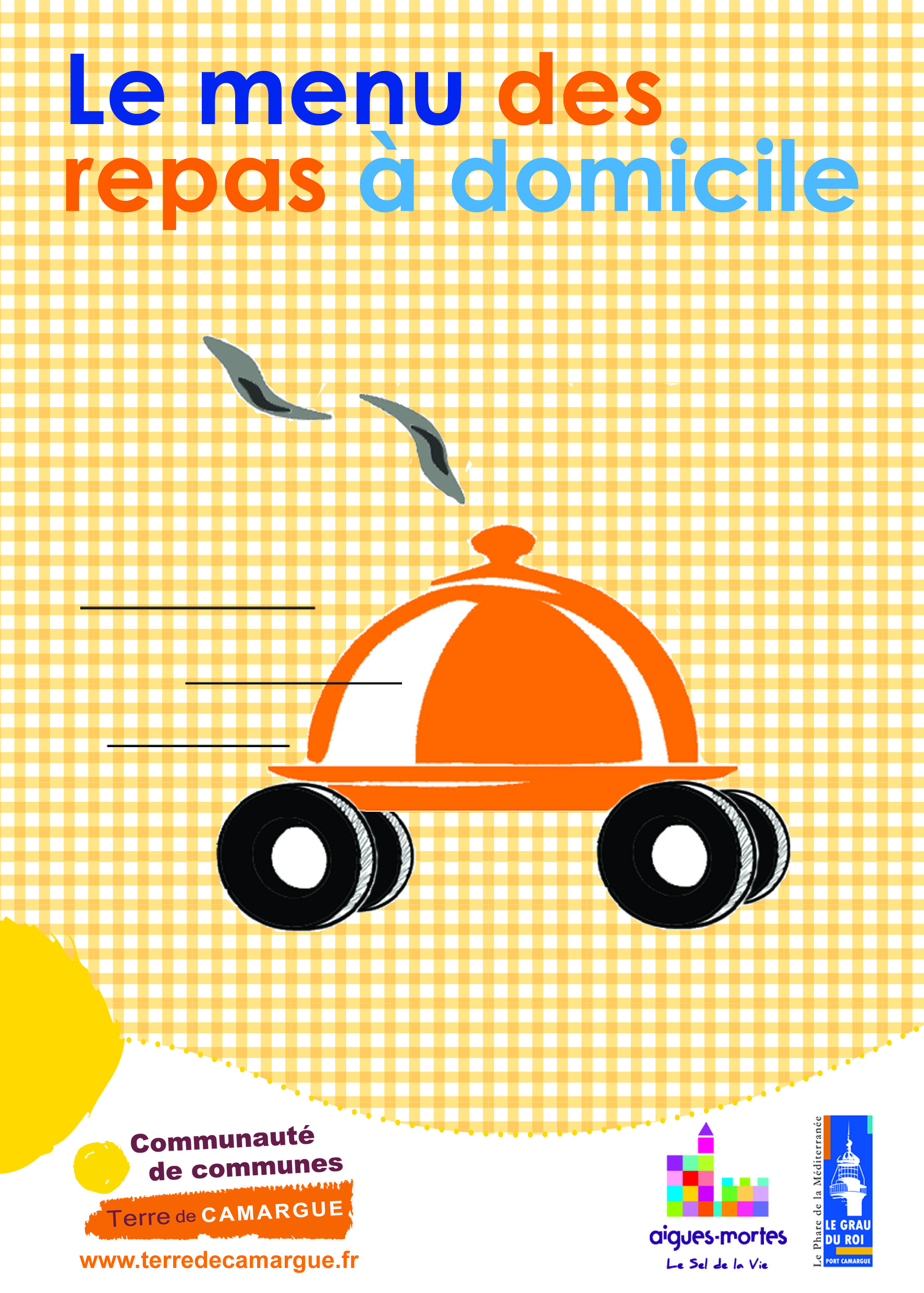
● **Colombo de dinde** : sot-l’y-laisse de dinde + sauce exotique (oignons, fruits, lait de coco, curry)



**BIO :** Agriculture biologique

🞺 Préparation contenant du porc

I.G.P. : Indication Géographique Protégée

****

**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 : 04 66 53 98 12**

**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**](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr)

**ou par téléphone au 04 66 53 29 43**

**Sept. 2015**

****

**Septembre 2015 2015**