

# Le menu des repas à domicile

Septembre 2015

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
31 août	1 <sup>er</sup> 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 <b>BIO</b>	Assiette du jardinier ● + sauce salade Poisson pané + citron Petits pois au jus Fromage, yaourt "YOCO"	Haricots verts - tomates vinaigrette Wings, purée Fromage Crème chocolat <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b> Fromage, dessert	Salade cow-boy Saucisse * Poêlée Méridionale Fromage Ile flottante	Pois chiches vinaigrette Cuisse de poulet Beignets de courgettes Fromage Yaourt nature <b>BIO</b> + 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 <b>BIO</b>	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, mais
- **Colombo de dinde** : sot-l'y-laisse de dinde + sauce exotique (oignons, fruits, lait de coco, curry)

## 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 :

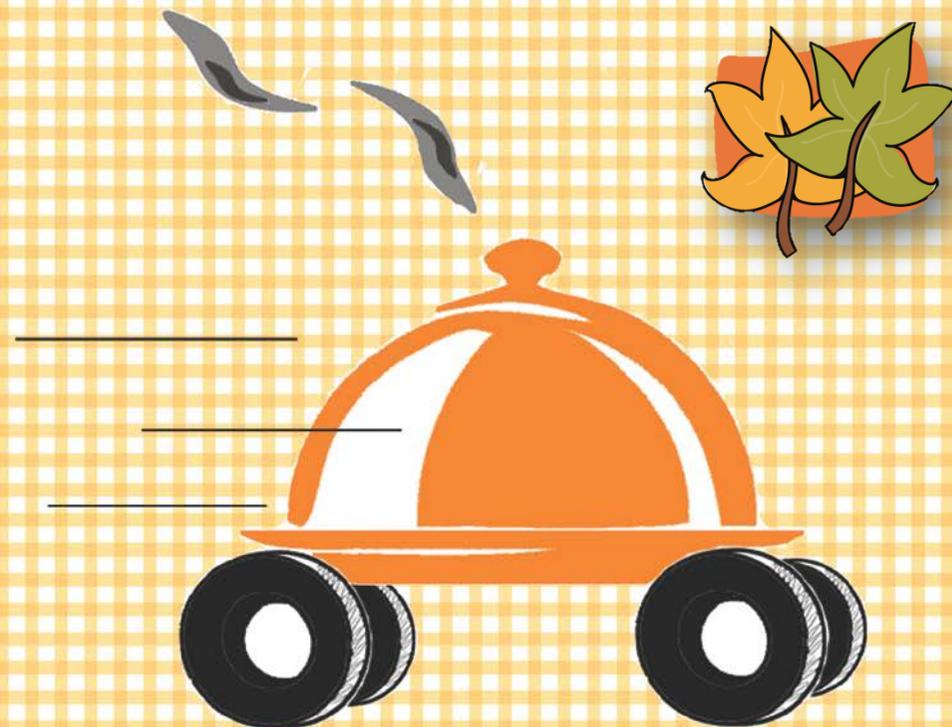
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 04 66 53 98 12

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

# Le menu des repas à domicile

Sept. 2015



Communauté  
de communes  
Terre de CAMARGUE  
[www.terredecamargue.fr](http://www.terredecamargue.fr)

aigues-mortes  
Le Sel de la Vie

Le Pire de la Méditerranée  
LE GRAU  
DU ROI  
PORT CAMARGUE

