



COMMUNAUTE DES COMMUNES - TERRE DE CAMARGUE



MENUS DE : NOVEMBRE 2014

CUISINE CENTRALE

LUNDI 3-nov.-14	MARDI 4-nov.-14	MERCREDI 5-nov.-14	JEUDI 6-nov.-14	VENDREDI 7-nov.-14	SAMEDI 8-nov.-14
Feuilleté Hot-dog Wings de poulet Purée de potiron Fromage Fruit	Salade "Campagnarde"◊ Fricadelle + ketchup Poêlée de légumes Fromage Liégeois chocolat	Salade Iceberg Tajine d'agneau Semoule (BIO) Fromage Fruits au sirop	Salade verte + fromage Jambon braisé (P) Pommes noisettes Fromage Yaourt brassé à la fraise (BIO)	Lentilles vinaigrette Poisson meunière + citron Haricots beurrés Fromage Ananas frais	Pamplemousse Foie sauce au poivre vert Pommes sautées Fromage Dessert
LUNDI 10-nov.-14	MARDI FÉRIÉ 11-nov.-14	MERCREDI 12-nov.-14	JEUDI 13-nov.-14	VENDREDI 14-nov.-14	SAMEDI 15-nov.-14
Bouillon de pâtes "perles" Pot-au-feu (1) Pommes de terre/légumes Fromage Pomme (BIO)	Haricots-blancs aux oignons doux Dorade au four Tomates "provençale" Fromage Dessert	Feuilleté au chou fleurs Merguez sauce tomate Polenta Fromage Fruit	Salade de pommes de terre+thon Nugget's Brocolis en gratin Fromage Pâtisserie	Mousse de canard Pâtes à la Bolognaise Fromage Fruit	Asperges vinaigrette Côte de porc "charcutière" Flageolets au jus (BIO) Fromage Dessert
LUNDI 17-nov.-14	MARDI 18-nov.-14	MERCREDI 19-nov.-14	JEUDI 20-nov.-14	VENDREDI 21-nov.-14	SAMEDI 22-nov.-14
Carottes rapées Filet de poisson sauce Dieppoise Ebyl Fromage Crème dessert	Betteraves cubes Coquelet rôti Printanière de légumes Fromage (BIO) Fruit	Haricots-verts+tomates Rosbeef + moutarde Purée Fromage Flan vanille	Jambon (P) + olives Omelette Courgettes en gratin Fromage Gervais "Rigolo"	Macédoine + mayonnaise Civet de sot-l'y-laisse Carottes sautées Fromage Banane (BIO)	Croque-monsieur Saucisse fumée Côtes de blettes aux tomates et aux lardons Fromage Dessert
LUNDI 24-nov.-14	MARDI 25-nov.-14	MERCREDI 26-nov.-14	JEUDI 27-nov.-14	VENDREDI 28-nov.-14	SAMEDI 29-nov.-14
Salade de "pépinettes" à la Mexicaine Esc. de volaille au Curry Haricots verts Fromage Fruit	Radis-beurre Daube "Provençale" Coquillettes (BIO) Fromage Compôte	Crudités variées+œuf dur Moules "marinière" Pommes dauphines Fromage Flan caramel	Salade cow-boy * Rougail saucisse (P) Riz Fromage Fruit (BIO)	Pizza Cordon bleu Poêlée ratatouille Fromage Salade de fruits frais	Crème de choux-fleurs Lapin "chasseur" Salsifis sautés Fromage Dessert

◊ Salade "Campagnarde"=Ebyl, maïs, fromage, tomates cerises, mayonnaise

▣ Salade de "pépinettes"= Pâtes "pépinettes", maïs, petits-pois, carottes, céleri rave, poivrons, haricots rouges, vinaigrette

\* Salade "Cow-boy" = salade verte, croutons, maïs, tomates

(P)=préparation contenant du porc

L'équipe de la Cuisine Centrale se réserve le droit de modifier ces menus en cas de problème d'approvisionnement.

Pour tout commentaire ou suggestion, la boîte mail est à votre disposition : [cuisine.centrale@terredecamarque.fr](mailto:cuisine.centrale@terredecamarque.fr)

*Ce menu a été composé conformément  
aux recommandations en vigueur par  
la diététicienne de la C. C. T. C. :  
M. H. GOZIOSO*

