

Le menu des repas à domicile

Novembre 2017

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

30 octobre

31 octobre

FERIE 1 novembre

2 novembre

3 novembre

4 novembre

<p>Feuilleté Hot-dog Civet de sot-l'y-laisse Haricots beurrés Fromage Fruit BIO</p>	<p>Bouillon de pâtes Pot-au-feu Pommes de terre/légumes Fromage Liégeois chocolat</p>	<p>Salade Lyonnaise ● Canette aux olives Endives braisées Fromage Pâtisserie</p>	<p>Salade verte + tomates cerises, brochettes de porc *, rizotto Fromage Fromage blanc + sucre</p>	<p>Pois chiches vinaigrette Poisson pané + citron Petits pois BIO Fromage Fruit</p>	<p>Poireaux vinaigrette Lapin rôti à la moutarde Pommes sautées Fromage Dessert</p>
--	---	--	--	--	---

6 novembre

7 novembre

8 novembre

9 novembre

10 novembre

FERIE 11 novembre

<p>Radis-beurre Cuisse de pintade Gratin de pâtes Fromage Compote BIO</p>	<p>Salade verte Mexicaine ● Rosbeef sauce aux champignons, haricots verts au beurre, fromage Yaourt nature BIO + sucre</p>	<p>Velouté de potiron Tajine d'agneau aux raisins secs, semoule Fromage Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Endives en salade Cervelas Obernois * Purée de carottes Fromage Salade de fruits</p>	<p>Pamplemousse Gratin de poisson Blé (Ebly) Fromage Petits suisses aux fruits</p>	<p>Pâtisserie salée Potée (petit-salé, chou vert, pommes de terre) * Fromage Dessert</p>
--	---	--	---	--	--

13 novembre

14 novembre

15 novembre

16 novembre

17 novembre

18 novembre

<p>Betteraves BIO Pâtes à la Bolognaise + râpé Fromage Activia vanille</p>	<p>Lentilles vinaigrette Nuggets Carottes sautées Fromage Banane BIO</p>	<p>Carottes râpées Emincé de volaille sauce fromage bleu, Gnocchis Fromage Poire au chocolat</p>	<p>Melon d'hiver Omelette Printanière de légumes Fromage BIO Pâtisserie</p>	<p>Haricots-verts + maïs Bœuf stroganoff Pommes noisettes Fromage Fruit</p>	<p>Chou rouge vinaigrette Saumonette en bourride Légumes et pommes de terre vapeur Fromage, dessert</p>
---	---	--	--	---	---

20 novembre

21 novembre

22 novembre

23 novembre

24 novembre

25 novembre

<p>Pizza Cubes de poisson pané + citron, poêlée ratatouille Fromage Fromage frais aux fruits</p>	<p>Mousse de canard Hachis Parmentier "maison" Fromage Fruit</p>	<p>Crudités variées Rôti de veau au jus Chou-fleur BIO en gratin Fromage Beignet au chocolat</p>	<p>Salade « Cow-boy » ● Rougail saucisse * Riz Fromage Flan caramel BIO</p>	<p>Mélange Coleslow Wings Gratin de potiron/pommes de terre Fromage BIO, fruit</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre Rognons au Porto * Navets au beurre Fromage, dessert</p>
--	--	---	--	---	---

BIO : Agriculture biologique



● **Salade verte Mexicaine** : salade verte, maïs, chips tortillas, vinaigrette au guacamole ● **Salade Lyonnaise** : pommes de terre, museau, vinaigrette ail et persil ● **Salade Cow-boy** : salade verte, croûtons, maïs, tomates, vinaigrette

* 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.

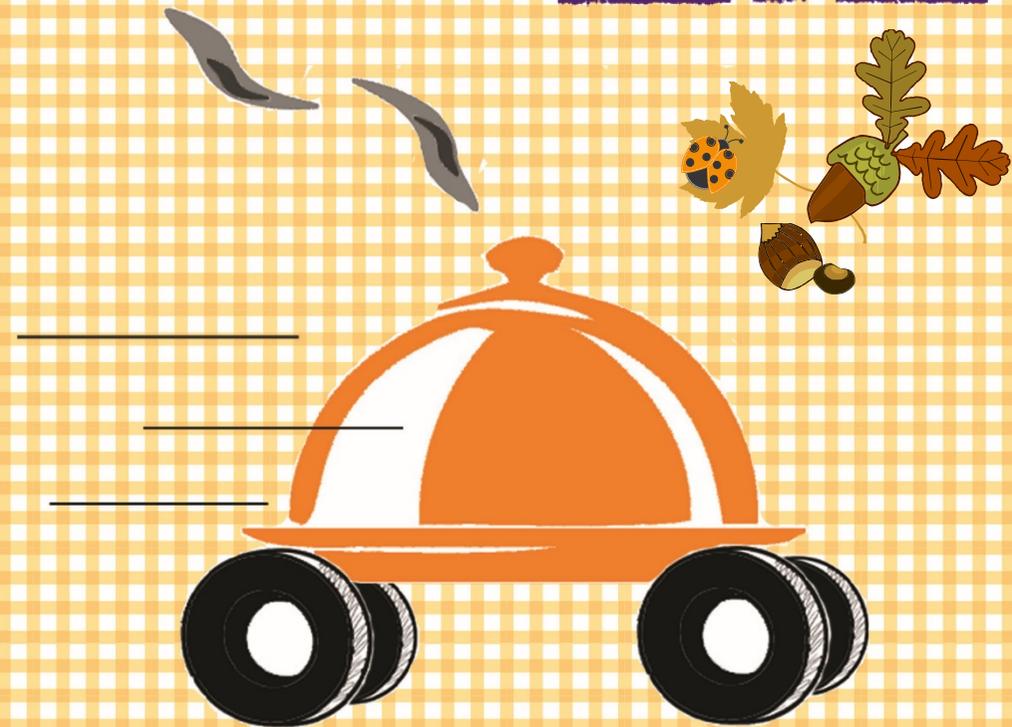
Pour toutes remarques et suggestions, contactez-nous à :

cuisine.centrale@terredecamargue.fr

ou par téléphone au 04 66 53 29 43

Le menu des repas à domicile

Novembre 2017



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Pire de la Méditerranée
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE