

· Le menu des repas à domicile

Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
3	4	5	6	7	8
Salade de tomates Raviolis gratinés Fromage BIO Compote	Pois chiches vinaigrette Nuggets de poulet Carottes au beurre Fromage Raisins BIO	Œufs durs + ketchup Rôti de veau aux champignons, gnocchis Fromage Fruit	Salade de riz ● Sauté de porc * Haricots verts Fromage Fromage blanc + sucre	Salade verte Filet de poisson sauce Nantua Chou-fleur sauté Fromage, tarte Normande	Salade Marco Polo • Echine de porc au jus * Blettes à la crème Fromage, dessert
10	11	12	13	14	15
Carottes râpées Poisson pané + citron Purée Fromage Mousse au chocolat	Salade Cow-boy • Wings Petits pois au jus Fromage Crème dessert vanille	Tomates cerise Paupiette de veau aux olives, printanière de légumes, fromage Yaourt brassé nature +sucre	Céleris mayo. Gardianne AOP de Camargue, riz de Camargue (I.G.P.)* Fromage, pâtisserie	Feuilleté Hot-dog Boulettes d'agneau à la tomate, rösti de légumes Fromage Banane BIO	Poireaux vinaigrette Rouille à la Graulenne Pommes vapeur Fromage Dessert
17	18	19	20	21	22
Melon Pavé de saumon sauce citron Polenta Fromage, fruits au sirop	Taboulé Cordon bleu Poêlée de ratatouille Fromage Dessert	Brandade et croûtons Emincé de bœuf à la Mexicaine, salsifis Fromage Fruit	Radis-beurre Roti de porc + moutarde * Beignets de courgettes Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Mousse de canard Lasagnes gratinées Fromage Pomme BIO	Salade verte Boudin aux pommes * Pommes de terre sautées Fromage Dessert
24	25	26	27	28	29
Macédoine Colombo de dinde ● Semoule Fromage frais aux fruits Fruit	Assiette du jardinier • Rosbeef au jus Purée de carottes Fromage BIO Beignet chocolat	Tomates au thon Moules à la crème Riz BIO Fromage Pomme cuite au caramel	Salade verte + dès de fromage, Saucisse *, lentilles à la moutarde, fromage Flan caramel BIO	Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôti Haricots beurrés Fromage Yaourt nature BIO + sucre	Charcuterie * Lapin à la moutarde Poêlée Méridionale Fromage Dessert

● Salade Cow-boy: salade verte, tomates, maïs, croûtons ● Salade de riz: riz, courgettes crues, tomates, olives, mayonnaise ● Salade "Marco Polo": pâtes, saumon, poivrons, vinaigrette au citron et huile d'olive ● Assiette du jardinier: carottes et courgettes râpées, maïs ● Colombo de dinde: sot-l'y-laisse de dinde + sauce exotique (oignons, fruits, lait de coco, curry)

^{*}Riz de Camargue (I.G.P.): Indication Géographique Protégée





^{*}Gardianne AOP de Camargue

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

