

Le menu des repas à domicile

Avril 2019

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6
Lentilles vinaigrette Cubes de poisson pané aux céréales Gratin de courgettes Fromage, fruit	Salade verte + dès de fromage, daube de boeuf Pâtes Fromage Compote	Feuilleté Hot-dog Poulet rôti Poêlée ratatouille Fromage Fruit	Tomates - mozzarella Rôti de porc aux champignons, pommes vapeur, fromage Flan Caramel BIO	Pomelos Couscous (Boulette, merguez, agneau) Fromage, dessert	Charcuterie Rôti de veau au jus Chou rouge braisé Fromage Dessert
8	9	10	11	12	"Les Graulinades" 13
Macédoine mayonnaise Poulet basquaise Beignets de chou-fleur Fromage Fruit BIO	Tomates cerise Rosbeef + sauce Tartare Purée de Potiron Fromage Yaourt arôme vanille	Charcuterie Moules à la crème Pommes dauphines Fromage Salade de fruits	Carottes râpées Saucisse* Petits pois au jus Fromage Pâte à tartiner + biscuit	Salade Chinoise ● Brochette Yakitori Riz Cantonais Fromage Fromage frais aux fruits	Asperges vinaigrette Rouille Graulenne (Poulpes, Pdt) Fromage Fraises au sucre
15	16	17	18	19	20
Salade de pâtes Sauté de veau aux olives Printanière de légumes Fromage Fruits BIO	Salade Cow-boy Filet de poulet à la moutarde Blé Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Radis-beurre Escalope Viennoise Purée Fromage Fromage blanc + sucre	Menu des Chefs Timbale de mousse de betterave au fromage frais et aux éclats de noisette. Cabillaud sur coulis de poivron et son crumble de chorizo. Pommes grenaille à la fleur de sel de Camargue Fromage Sablé de banane chocolaté en verrine	Pizza Omelette Carottes sautées Fromage BIO Fruit	Salade d'endives et noix Cervelas Obernois Epinards à la crème Fromage Dessert
VACANCES SCOLAIRES					
FERIE 22	23	24	25	26	27
Pâté en croûte Coquelet aux écrevisses Risotto aux champignons Fromage Ile flottante	Mousse de canard Lasagnes Fromage Fruits au sirop + surprise	Concombre en vinaigrette Emincé de boeuf Thai Spaghetti Fromage Crème dessert BIO vanille	Friand Colombo de porc * Patate douce au four Fromage Fruit	Pois chiche vinaigrette Filet de saumon au beurre et citron, haricots verts Fromage BIO Banane BIO	Poireaux vinaigrette Boudin au four Poêlée légumes et Pdt Fromage Dessert

Le « Menu des Chefs », proposé jeudi 18 avril, est cuisiné par les Chefs de la cuisine centrale

● Salade Chinoise : salade iceberg, soja, carottes râpées, oignon, vinaigrette aromatisée sauce soja, cacahuètes concassées ● Salade de pâtes : pâtes, thon, tomates, maïs, olives noires, vinaigrette

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 :

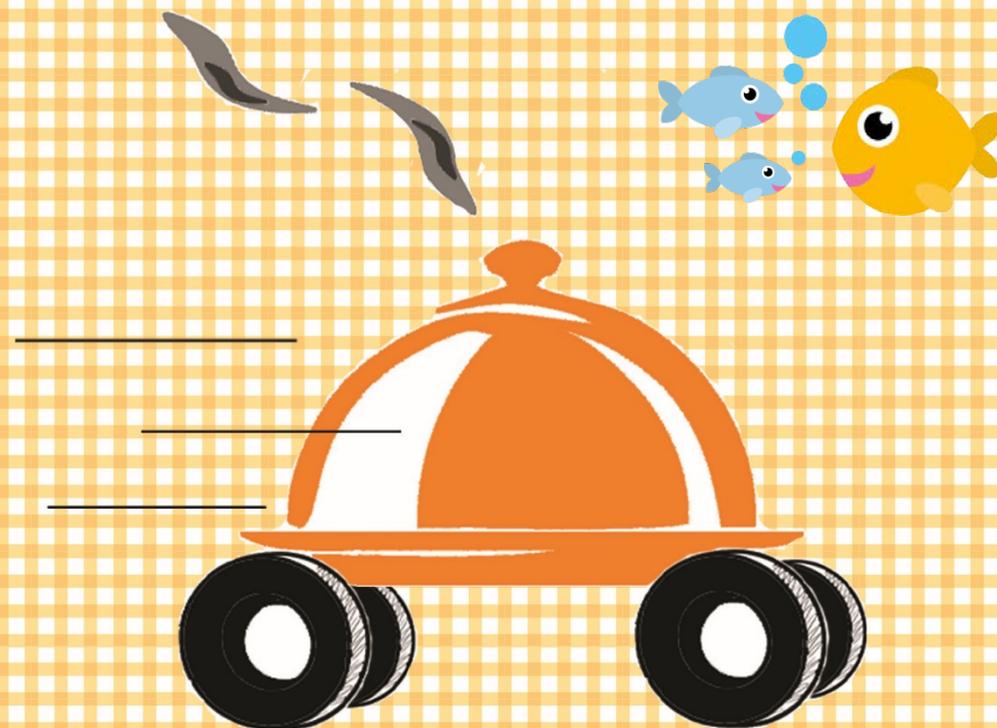
- Aigues-Mortes, CCAS : 04 66 53 62 00
- Le Grau du Roi, CCAS : 06 30 22 07 37

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

Avril 2019



Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

aigues-mortes
Le Sel de la Vie

Le Grau du Roi
Le Port de la Méditerranée
LE GRAU
DU ROI
PORT CAMARGUE