

Le menu des repas à domicile

Mai 2020

Lundi

4 mai

Radis-beurre
Omelette
Rôsti de légumes
Fromage
Crème chocolat **BIO**

Mardi

5 mai

Macédoine + mayo.
Poisson à la Bordelaise
Purée de Potiron
Fromage
Banane **BIO**

Mercredi

6 mai

Asperges vinaigrette
Paleron de bœuf
sauce moutarde
Gnocchis **BIO**
Fromage

Jeudi

7 mai

Salade verte et fromage
Saucisse *
Printanière de légumes
Fromage
Beignet aux pommes

Vendredi

FERIE 8 mai

Tarte tomate-chèvre
Lapin grillé à la moutarde
Cœurs de légumes braisés
Fromage
Ananas

Samedi

9 mai

Céleris rémoulade
Brochette de
dinde marinée
Poêlée du Marché
Fromage, dessert

11 mai

Tomates cerises
Raviolis + râpé

Fromage **BIO**
Fruits au sirop

12 mai

Carottes râpées
Cordon bleu
Petit-pois au jus
Fromage
Dessert

13 mai

Salade Iceberg
Thon à l'Escabèche
Mélange 5 céréales
Fromage, yaourt brassé
nature + sucre

14 mai

Salade Cow-boy
Sauté de porc *
Pâtes **BIO** + râpé
Fromage
Flan caramel **BIO**

15 mai

Feuilleté au fromage
Rosbeef froid + ketchup
Haricots verts **BIO** au
beurre, fromage **BIO**
Salade de fruits

16 mai

Pamplemousse
Tripes à l'aïoli
Pommes vapeur
Fromage
Dessert

18 mai

Mousse de canard
Wings de poulet
Purée de carottes
Fromage
Yaourt vanille

19 mai

Concombre vinaigrette
Poisson pané + citron
Riz printanier
Fromage
Fromage frais aux fruits

20 mai

Betteraves **BIO**
Emincé de bœuf au bleu*
Pommes sautées
Fromage
Fruit

FERIE 21 mai

Artichaut vinaigrette
Cailles rôties
Rizotto de quinoa aux
poivrons
Fromage, tropézienne

22 mai

Pois chiches vinaigrette
Tarte 3 fromages
Poêlée ratatouille
Fromage
Fromage blanc + sucre

23 mai

Salade Marco-Polo ●
Andouillette au four *
Tomates « Provençale »
Fromage
Dessert

25 mai

Pizza
Poulet **BIO** au citron
Carottes **BIO** au beurre
Fromage
Pâte à tartiner biscuit

26 mai

Carottes râpées
Spaghettis Bolognaise

Fromage
Compote **BIO**

27 mai

Salade Grecque ●
Brochette de poisson
pané, gratin de
courgettes bicolores
Fromage, pêches au sirop

28 mai

Taboulé
Rôti de porc * au jus
Haricots beurrés sautés
Fromage **BIO**
Fruit **BIO**

100% Terre de Camargue 29

Asperges
Gardianne (race di Biou) *
Riz de Camargue
Fromage **BIO**
Fraises chantilly

30 mai

Haricots verts **BIO**
vinaigrette
Côtes de porc *
Purée de céleris
Fromage, dessert

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

BIO : Agricul

Salade Grecque
ce crème fraich
GINE DES VIAN

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

Mai 2020

