

Le menu des repas à domicile

Janvier 2021

Lundi

4 janvier

Mousse de canard Raviolis + râpé
Fromage Compote

Mardi

5 janvier

Potage Vendéen ● Tarte 3 fromages Salade verte, fromage Crème chocolat BIO petit beurre

Mercredi

6 janvier

Endives en salade Poisson pané + citron Haricots verts BIO Fromage Yaourt vanille

Jeudi

7 janvier

Salade Iceberg + dès de fromage Rôti de porc au jus *, purée de carottes, fromage Galette Frangipane
--

Vendredi

8 janvier

Betteraves BIO Veau BIO en blanquette Riz BIO Fromage Fruit

Samedi

9 janvier

Duo de choux en vinaigrette Civet de rognons Polenta Fromage, dessert

11 janvier

Macédoine Boules au thon à la tomate Gnocchis Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO

12 janvier

Melon d'hiver Tortillas aux pommes de terre, beignets de légumes Fromage Fromage blanc + sucre
--

13 janvier

Œufs durs mimosa Poulet sauce au curry Mélange 5 céréales Fromage Fruit

14 janvier

Salade Cow-boy ● Saucisse * au four Purée Fromage Liégeois vanille
--

15 janvier

Soupe de pâtes Paleron sauce moutarde Haricots beurrés Fromage BIO Fruit BIO
--

16 janvier

Salade de blé au thon Endives au jambon * Fromage Dessert
--

18 janvier

Taboulé Filet de cabillaud en bourride Carottes BIO au beurre Fromage, fruit BIO
--

19 janvier

Radis-beurre Bœuf BIO à la Provençale Pâtes BIO + râpé Fromage Fruits au sirop
--

20 janvier

Assiette du jardinier ● Hachis Parmentier "maison", fromage Pomme cuite "maison" sur pain d'épices
--

21 janvier

Pâté en croûte * Wings Petits pois au jus Fromage Fruit BIO

22 janvier

Pois chiches, maïs vinaigrette Cordon bleu, ratatouille Yaourt aux fruits Banane BIO
--

23 janvier

Céleris Rémoulade Côte de porc * aux oignons, flageolets Fromage Dessert
--

25 janvier

Poireaux vinaigrette Brochette Yakitori Printanière Fromage Brownie au chocolat

26 janvier

Haricots verts BIO en salade Rosbeef aux champignons Pommes noisettes Fromage, salades de fruits
--

27 janvier

Pamplémousse + surimi sauce cocktail, rouille de seiches à la Sétoise, Riz Basmati, fromage Fromage frais aux fruits
--

28 janvier

Carottes râpées Mini-quenelles en béchamel, boulgour BIO et lentilles BIO, fromage Flan nappé caramel BIO

29 janvier

Pizza Poulet rôti BIO Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
--

30 janvier

Bouillon vermicelles Pot-au-feu Légumes et pommes de terre, fromage Dessert

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

● Salade Cow-boy : salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette

● Assiette du jardinier : champignons, carottes râpées, maïs

● Potage Vendéen : potiron, carottes, haricots blancs

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

Janvier 2021

