

Menu Repas à domicile – du 28 février au 26 mars 2022

Lundi 28 février	Mardi 1 ^{er} mars	Mercredi 2 mars	Jeudi 3 mars	Vendredi 4 mars	Samedi 5 mars
Pizza Filet de limande sauce citron Röstis de légumes Fromage BIO Pomme BIO	Pois chiches et tomates Cordon bleu Carottes sautées BIO Fromage Fromage frais aux fruits	Assiette du jardinier Paleron de bœuf VF sauce tomate Coquillettes BIO Fromage Compote BIO	Salade de blé Chipolatas BIO Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fromage Kiwi BIO	Salade du Sud-ouest Cuisse de canette VF Mogettes de Vendée IGP Fromage Gâteau Basque	Endives vinaigrette Gigot d'agneau Choux de Bruxelles Fromage Dessert (café Liégeois)
7 mars	8 mars	9 mars	10 mars	11 mars	12 mars
Oeuf mayonnaise Gratin de poisson aux champignons Carottes BIO au beurre Fromage BIO Banane BIO	Mélange Coleslaw Rosbeef (ketchup & moutarde) VF Purée de pomme de terre Fromage Yaourt aux fruits BIO	Radis & beurre Poulet VF sauté aux oignons Gnocchis BIO Fromage Crème caramel	Salade Cow-boy Rôti de porc VF au jus Beignets de courgettes Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Soupe de légumes Spaghettis sauce bolognaise & râpé Fromage Ananas frais	Tarte salée Andouillette VF Endives braisées Fromage Fruits au sirop
14 mars	15 mars – Journée BIO	16 mars	17 mars	18 mars	19 mars
Betterave BIO Escalope viennoise Petits pois Fromage Pomme BIO	Carottes râpées BIO & vinaigrette Daube de bœuf BIO à la provençale Riz BIO Fromage Flan nappé caramel BIO	Mousse de canard Paupiettes de veau à la moutarde Crumble de butternut Fromage Poire	Salade verte BIO & olives noires Croziflette végétarienne Fromage Fromage blanc aux fruits	Poireaux vinaigrette Filet de cabillaud sauce aux épices Purée céleris carottes Fromage BIO Orange	Bouchées à la reine Foie de veau VF au vinaigre balsamique Navets au beurre Fromage Pruneaux au sirop
21 mars	22 mars	23 mars	24 mars	25 mars	26 mars
Melon d'hiver Omelette au fromage Gratin de courgettes BIO & pommes de terre Fromage Tarte aux pommes BIO	Salade de saison Poisson pané & citron BIO Boulgour BIO Fromage Kiwi	Bouillon de pâtes Emincé de bœuf VF au sésame Carottes bicolores sautées Fromage, pomme cuite au caramel sur pain d'épice	Salade verte BIO Civet de porc VF Semoule Fromage Viennois vanille	Céleris mayonnaise Cuisse de poulet BIO VF Printanière de légumes Fromage Poire	Charcuterie Aile de raie au beurre blanc Pommes vapeur Fromage Dessert

Assiette du jardinier : Champignons, maïs, tomates cerise **Salade du Sud-ouest** : Salade verte, croûtons, fromage, vinaigrette balsamique **Croziflette** : Pâtes « crozets », fromage à raclette, oignons, crème fraîche **Salade de blé** : blé, thon, petit-pois, maïs, haricots rouges, poivrons, vinaigrette

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande et volaille Française

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

 : Pêche durable (MSC)

 : Produit local

 : Cuisiné par nos chefs

 : Produit régional

 : Préparation à base de porc

Ma cuisine a du goût !

Des menus équilibrés et variés cuisinés avec des produits de qualité

Les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs. Les fruits et légumes frais sont locaux et de saison. La majorité des viandes et volailles est d'origine française. Le poisson surgelé est issu de la pêche durable. Les laitages et les fromages sont le plus souvent bio.

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

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

