

## Menu Repas à domicile – du 29 août au 03 septembre 2022

Lundi 29 août	Mardi 30 août	Mercredi 31 août	Jeudi 1 <sup>er</sup> septembre	Vendredi 2 septembre	Samedi 3 septembre
Tomate surprise   Mouton <b>BIO</b> rôti au thym Flageolets Fromage Dessert	Céleris mayonnaise Poulet au citron  Tian de légumes Fromage <b>BIO</b> Dessert	Salade Estivale  Emincé de bœuf  aux oignons  Rizotto  Fromage Fruit 	Melon  Sauté de porc <b>VF</b>   Coquillettes <b>BIO</b> Fromage Fromage blanc & sucre	Salade verte & dës de fromage   Gratin de poisson   Rösti de légumes Fromage Abricots au sirop	Charcuterie  Foie de veau poêlé Epinards à la crème <b>BIO</b>  Fromage Dessert

**Salade Estivale** : Haricots verts, pois-chiches, poivrons verts, vinaigrette balsamique

 : Menu végétarien

**VF** : Viande et volaille Française

**AOP** : Appellation d'Origine Contrôlée

 : Produit local

 : Produit régional

**BIO** : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Pêche durable (MSC)

**IGP** : Indication Géographique Protégée

 : Cuisiné par nos chefs

 : Préparation à base de porc

## 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 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](mailto: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

