

## Menu Repas à domicile - du 27 mars au 1<sup>er</sup> avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
27 mars	28 mars	29 mars	30 mars	31 mars	1 <sup>er</sup> avril
Pizza Pavé de saumon sauce citron Haricots beurrés Fromage BIO Fruit BIO	Assiette du jardinier Rôti de veau aux champignons Petit épeautre BIO Fromage Abricots au sirop	Endives Cuisse de poulet VF BIO  rôtie Pommes Dauphines Fromage Banane BIO	Salade de blé Chipolatas BIO Gratin de chou-fleur Fromage Crème chocolat BIO	Carottes râpées Chili con carné Riz Basmati Fromage Compote BIO	Salade Sud-Ouest  Manchons de canard VF  de Barbarie  Haricots blancs façon cassoulet  Fromage Dessert

Assiette du jardinier : Champignons, maïs, salade Iceberg

Salade du Sud-ouest : Salade verte, croûtons, fromage de brebis, vinaigrette balsamique

Salade de blé : blé, maïs, tomates, vinaigrette

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

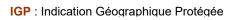
VF: Viande et volaille Française

Pêche durable (MSC)

AOP: Appellation d'Origine Contrôlée

Cuisiné par nos chefs

Produit régional





: Produit local

: 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





Du 27 mars au 1er avril 2023

