

Menu Repas à domicile - du 27 mars au 1^{er} avril 2023

Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Mercredi 29 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars	Samedi 1 ^{er} 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

IGP : Indication Géographique Protégée



: 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

