

Menu des repas à domicile – du 3 au 29 avril 2023

Lundi 3 avril	Mardi 4 avril	Mercredi 5 avril	Jeudi 6 avril	Vendredi 7 avril	Samedi 8 avril
Mélange Coleslaw Portion de colin gratinée Purée BIO Fromage Fruit	Salade Niçoise Rosbeef VF Chou-fleur en gratin Fromage Rouelles pommes	Salade de mâche & dès de fromage Wings de poulet VF Coquillettes BIO Fromage Yaourt aux fruits BIO	Carottes râpées Jambon braisé VF aux champignons Haricots verts BIO Fromage Crème vanille BIO & biscuit BIO	Velouté de potiron Crousti fromage Riz printanier Fromage blanc BIO & sucre Fraises	Asperges sauce mousseline Cuisse de canette rôtie VF Pommes de terre sautées Fromage Dessert
10 avril - FERIE	11 avril	12 avril	13 avril	14 avril	15 avril - Graulinades
Tarte tomate chèvre basilic Truite désarêtée aux amandes Poêlée du marché Fromage Ile flottante	Radis-beurre Omelette Rôsti de légumes Fromage BIO Cocktail de fruits au sirop	Charcuterie VF Poulet rôti BIO VF Petits pois au jus Fromage Fruit BIO	Pois chiches en vinaigrette Rôti de porc VF au jus Poêlée ratatouille Fromage Banane BIO	Salade verte BIO Gardianne BIO Pâtes BIO Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Pomelos & sucre Rouille Graulenne Poulpes, pommes de terre Fromage Dessert
17 avril	18 avril	19 avril	20 avril	21 avril	22 avril
Salade de pâtes Sicilienne Sauté de veau BIO à la Provençale Beignets de courgettes Fromage Fruit	Salade Cow-boy Petits filets de colin en blanquette Pommes vapeur Fromage Liégeois chocolat	Oeufs durs mayonnaise Hachis Parmentier VF à la purée de potiron Fromage BIO Pomme cuite & amandes effilées	Feuilleté au fromage Filet mignon à la crème VF Haricots beurrés sautés Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Quenelles BIO à la tomate Pâtes & lentilles BIO Fromage Yaourt BIO brassé nature & sucre	Taboulé Boudin VF Epinards BIO à la crème Fromage Dessert
24 avril	25 avril	26 avril	27 avril	28 avril	29 avril
Pizza Gratin de poisson Carottes au beurre Fromage Banane BIO	Asperges vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Polenta Fromage Fromage frais BIO aux fruits	Betteraves BIO maïs tomates Escalope de volaille VF Viennoise Gratin de courgettes BIO Fromage Flan nappé caramel BIO	Acras de morue Rougail de saucisse Riz Basmati Fromage BIO Salade de fruits	Salade verte & croûtons Sauté de dinde IGP Printanière de légumes Fromage Dessert	Potage de légumes Côte de porc Flageolets BIO Fromage Dessert

Riz Printanier : Riz, petits-pois, maïs, brunoise de légumes **Salade de pâtes Sicilienne** : pâtes, tomates, mozzarella, 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 !

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

