

Menu Repas à domicile – du 26 juin au 8 juillet 2023

Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin	Samedi 1 ^{er} juillet
Radis-beurre  Rosbeef & moutarde VF Purée BIO Fromage BIO Compote BIO	Salade Niçoise  Cabillaud en bourride  Carottes et  Pommes de terre Fromage Fromage blanc BIO & sucre	Crêpe au fromage Poulet au thym BIO  Flan de courgettes  Fromage Fruit 	Taboulé  Rôti de porc VF au jus  Haricots beurrés BIO Fromage Fruit 	Carottes râpées  Paupiettes de veau VF  aux champignons Gnocchis BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Charcuterie  Filet de limande  aux petits légumes  Pâtes Fromage Pâtisserie
3 juillet	4 juillet	5 juillet	6 juillet	7 juillet	8 juillet
Tomates mozzarella  Cubes de colin  3 céréales  Purée de carottes Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Salade à la Grecque  Paella VF  (Poulet-seiches-gambas)  Fromage Dessert	Macédoine mayonnaise  Boul'beef BIO  à la tomate VF Pâtes Fromage Salade de fruits	Houmous & croûtons  Merguez au four VF  Semoule à l'Orientale Fromage Banane BIO	Tarte salée Blanquette de veau BIO  Printanière de légumes  Fromage Fruit	Salade «Perles du Jardin»  Côte de porc VF  à la moutarde  Poêlée Méridionale Fromage Dessert

Salade Niçoise : Salade verte, tomate, haricots verts, œuf dur, anchois, vinaigrette

Salade Perles du jardin : Pâtes perles, tomates, maïs, olives vertes, vinaigrette Balsamique

Salade à la Grecque : Salade verte, tomate, féta, olives noires, vinaigrette huile d'olive

 : 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

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

