

Menu des repas à domicile – du 1^{er} au 27 avril 2024

Lundi 1 ^{er} avril - FERIE	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril	Samedi 6 avril
Pâté en croûte Filet de daurade au four Poêlée du marché Fromage Ile flottante Madeleine BIO	Radis-beurre Omelette Ratatouille Fromage BIO Cocktail de fruits BIO au sirop & surprise	Salade de mâche & dès de mimolette Couscous au mouton BIO poulet merguez Légumes - semoule Fromage Crème vanille BIO	Feuilleté au fromage Filet mignon VF à la crème Haricots beurrés BIO sautés Fromage Fruit BIO	Macédoine mayonnaise Quenelles BIO à la tomate Boulgour BIO , lentilles BIO Fromage Fromage blanc BIO & sucre	Asperges sauce mousseline Cuisse de pintade rôtie VF Printanière Fromage Dessert
8 avril	9 avril	10 avril	11 avril	12 avril	13 avril - Graulinades
Charcuterie Filet de limande aux petits légumes Purée BIO Fromage AOP Fruit	Salade Niçoise Rosbeef & moutarde VF Courgettes BIO en gratin Fromage Rouelle de pommes	Houmous de chou-fleur Cuisse de poulet IGP au citron Gnocchis BIO Fromage Salade de fruits	Pomelos & sucre Sauté de porc BIO à la moutarde Carottes BIO en bâtonnets au beurre Fromage Flan caramel BIO & biscuit	Velouté de courgettes Crousti de fromage Riz Printanier Yaourt brassé nature BIO & sucre Fruit	Escargots de mer en aioli Pélaou de seiches Pommes de terre Fromage Yaourt caramel beurre salé
15 avril	16 avril	17 avril	18 avril	19 avril	20 avril
Mélange betteraves-mâis- tomates Cuisse de canette rôtie VF Haricots blancs façon cassoulet Fromage BIO Abricots au sirop	Salade Pépinette Poisson pané & citron Haricots verts BIO Fromage Pomme cuite & amandes effilées	Oufs durs mayonnaise Hachis Parmentier VF à la purée de potiron Fromage Banane BIO	Carottes râpées Rôti de porc au jus VF Crumble de légumes Fromage Liégeois chocolat BIO	Salade verte BIO Gardianne AOP Pâtes BIO Fromage Yaourt aux fruits BIO	Taboulé Boudin VF Epinards BIO à la crème Fromage Dessert
22 avril	23 avril	24 avril	25 avril	26 avril	27 avril
Salade de petit épeautre Sauté de veau BIO à la Provençale Beignets de courgettes Fromage BIO Fruit	Salade Cow-boy Petits filets de colin en blanquette Polenta Fromage Fromage frais BIO aux fruits	Endives Wings de poulet VF Pommes Dauphines Fromage Fruit BIO	Mélange Coleslaw Rougail saucisse Riz Basmati Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Pizza Cordon bleu VF Petits pois BIO au jus Fromage Fruit	Assiette du jardinier Rôti de veau aux champignons Salsifis Fromage Dessert

Pélaou de seiches : Recette régionale de seiches en ragoût **Salade Niçoise** : salade verte, tomates, haricots verts, œufs durs, anchois, vinaigrette à l'huile d'olive **Salade Pépinette** : pâtes pépinettes, tomates, dès de cantal **AOP**, vinaigrette **Salade de petit épeautre** : épeautre, maïs, petits pois, carottes, poivrons, haricots rouges, vinaigrette



: 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

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

