

Menu des repas à domicile – Du 31 mars au 26 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
31 mars	1er avril	2 avril	3 avril	4 avril	5 avril
Pois chiches et tomates Tortillas aux pommes de terre Haricots beurrés sautés Fromage Fromage blanc BIO & sucre	Salade d'endives & Dés de mimolette Paella Fromage Poires au sirop	Pomelos & sucre Sot l'y laisse de dinde VF en Colombo Patate douce au four Fromage Crème dessert vanille BIO & Madeleine BIO	Salade Blé - Sombrero Rôti de porc (P) VF Gnocchis BIO sauce tomate Fromage Banane BIO	Salade Cow-boy Cubes de poisson pané 3 céréales & citron BIO Duo de carottes BIO Fromage Yaourt fruits mixés BIO	Asperges sauce mousseline Cuisse de canette rôtie VF Haricots blancs façon cassoulet Fromage Dessert
7 avril	8 avril	9 avril	10 avril	11 avril	12 avril - Graulinades
Salade d'haricots verts Daube de bœuf BIO VF Coquillettes BIO Fromage IGP Fruit BIO	Carottes râpées Poulet BIO VF au citron BIO Pommes grenailles Fromage Fromage frais aux fruits BIO	Mâche Petite portion de colin En Blanquette Rösti de légumes Fromage Salade de fruits Maison	Salade verte BIO à la Grecque Rougail de saucisse Riz basmati Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Pizza Nugget's de poulet VF Petits pois BIO au jus Fromage Fruit	Escargots de mer en aïoli Poules à la Sicilienne (Pommes de terre) Fromage Dessert
14 avril	15 avril	16 avril	17 avril	18 avril	19 avril
Cœufs durs mayo. Wings VF Purée de potiron Fromage AOP Fruit	Mélange coleslaw Rosbeef VF moutarde Haricots verts BIO Fromage Pâtisserie	Houmous de choux fleurs Quenelles BIO à la tomate Boullgour BIO et Lentilles BIO Fromage & Fruit	Betteraves-mais-tomates Sauté de porc (P) VF à la moutarde Printanière de légumes Fromage Yaourt brassé BIO & sucre	Velouté de courgette Hachis parmentier de poisson Fromage Fraises + chantilly	Assiette du jardinier Hampe de veau VF de l'Aveyron aux champignons Navets et Panais au beurre Fromage Pâtisserie
21 avril FERIE	22 avril	23 avril	24 avril	25 avril	26 avril
Pâté en croute & tomates cerises Coq au vin VF Poêlée champêtre Fromage Pommes cuites & amandes effilées	Radis & beurre Omelette Gratin de légumes Fromage BIO Cocktail de fruits BIO au sirop	Tarte au fromage Bourride de cabillaud Carottes et pommes de terre Fromage Fruit BIO	Salade Niçoise Filet mignon (P) VF à la crème Beignets de courgettes Fromage Flan BIO vanille	Céleris mayonnaise Gardianne AOP Riz de Camargue Fromage Fruit	Salade Marco Polo Boudin (P) Epinards BIO à la crème Fromage Dessert

Salade verte BIO à la Grecque : Salade, féta, olives noires, vinaigrette à l'huile d'olive
Salade Niçoise : salade verte, tomates, haricots verts, œufs durs, anchois, vinaigrette moutarde l'huile d'olive
Salade Marco Polo : pâtes, poivron, surimi, olives noires, vinaigrette
Salade Cow-boy : salade verte, tomates, vinaigrette
Assiette du jardinier : avocat, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette
Salade de blé Sombrero : Blé, 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
- St Laurent d'Aigouze, CCAS : 04 66 88 10 11



Du 31 mars au 26 avril 2025

