

Menu Repas à domicile – du 28 avril au 31 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
28 avril	29 avril	30 avril	1^{er} mai - FERIE	2 mai	3 mai
Crêpe au fromage Rôti de dinde sce moutarde VF 🍷 Petits pois au beurre Fromage BIO Fruit BIO	Salade verte et dès cantal 🍷 Aiguillette filet colin 🐟 sauce Nantua 🍷 Tagliatelles Fromage Yaourt vanille BIO	Radis – beurre Rosbeef froid VF moutarde Rösti de légumes Fromage Cocktail de fruits BIO	Taboulé Libanais 🍷 Foie de veau VF 🍷 aux échalotes Poêlée « Lyonnaise »(P) 🐷 Fromage Ile Flottante	Carottes rapées 🍷 Cordon bleu VF 🍷 Purée de pommes de terre BIO Fromage Fromage frais nature BIO et sucre	Macédoine Encornets farcis Blé Fromage Pâtisserie
5 mai - Italie	6 mai - France	7 mai - Grèce	8 mai - Allemagne	9 mai - Espagne	10 mai - Portugal
Joli mois de l'Europe					
Tomates cerises & mozzarella Lasagnes au bœuf VF 🍷 Fromage Café liégeois	Salade Bergère 🍷 Daube VF 🍷 Riz de Camargue IGP Fromage Mousse chocolat BIO	Houmous & gressins 🍷 Moussaka « Maison » 🍷 Fromage Yaourt brassé nature + miel	Tarte oignon Choucroute (P) 🐷 Chou – pommes de terre Fromage, Poire napée 🍷 caramel & amandes	Melon 🍷 Tortilla pomme de terre Salade verte Fromage Beignet pomme	Potage crème de tomates 🍷 Filet de cabillaud 🐟 en Bacalhau Pommes de terre Fromage, Flan caramel
12 mai	13 mai	14 mai	15 mai	16 mai	17 mai
Mélange Coleslaw Paupiette veau à la tomate VF 🍷 Pâtes & emmental râpé BIO Fromage Compote BIO	Salade campagnarde 🍷 Poisson pané multigrains 🐟 Haricots beurrés Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Concombres à l'aneth 🍷 Manchons de canard VF Polenta Fromage Crème chocolat BIO	Asperges 🍷 Rôti de porc VF au jus 🐷 Riz printanier Fromage Fruit 🍷	Salade cow-boy 🍷 Wings de poulet VF 🍷 Beignets de courgettes Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Haricots verts BIO vinaigrette Côte de porc (P) VF 🍷 Champignons à la crème 🍷 Fromage Dessert
19 mai	20 mai	21 mai	22 mai	23 mai	24 mai
Mousse de canard Œufs durs Gratin choux fleurs et pommes de terre 🍷 Fromage BIO , Fruit BIO	Pois-chiches Poulet Basquaise VF 🍷 Poêlée de ratatouille Fromage Fruit	Assiette du jardinier 🍷 Saumon beurre 🐟 et citron BIO Riz basmati Fromage Liégeois vanille	Pizza Chipolatas BIO (P) VF 🐷 Haricots verts BIO au beurre Fromage, Flan nappé caramel BIO	Céleris rémoulade 🍷 Sauté de veau aux olives 🍷 Gnocchis BIO poêlés 🍷 Fromage Fruit 🍷	Bouchée de la mer, Coquelet à l'estragon VF 🍷 Navets glacés 🍷 Fromage Dessert
26 mai	27 mai	28 mai	29 mai- FERIE	30 mai	31 mai
Lentilles BIO & dès fromage Poulet BIO rôti 🍷 Purée de carottes Fromage Ananas	Salade BIO et maïs Poisson pané & citron BIO 🐟 Gratin de courgettes 🍷 Fromage BIO Eclair chocolat	Œufs mimosa Emincées veau VF aux 🍷 champignons Pommes vapeur 🍷 Fromage, Fruit	Pamplemousse Caraïbe 🍷 Légumes farcis (P) 🐷 Semoule Fromage Dessert	Tarte salée Raie aux câpres 🐟 Cœur de fenouil Fromage Dessert	Pâté de campagne (P) 🐷 Lapin grillé aux poivrons VF 🍷 Courgettes sautées au thym Fromage Dessert



Produit local
VF : Viande et volaille Française



: Cuisiné par nos chefs
BIO : issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



A base de porc

Taboulé Libanais : Boulgour, tomates, poivrons, concombres, oignons, huile olive, citron
Salade Bergère : salade, dès de fromage, croutons, raisins secs, vinaigrette balsamique
Filet de cabillaud en Bacalhau préparation traditionnelle Portugaise à base de poisson, pomme de terre, oignons, œufs durs et olives noires
Assiette du jardinier : carottes & courgettes rapées, tomates sauce crudités,
Pamplemousse Caraïbe : Chair de pamplemousse, riz, surimi, mayonnaise
Salade campagnarde Blé, maïs, dès d'emmental, tomates,

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
- St Laurent d'Aigouze, CCAS : 04 66 88 10 11

