

Menu Repas à domicile – du 7 juillet au 2 août 2025

Lundi 7 juillet	Mardi 8 juillet	Mercredi 9 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet	Samedi 12 juillet
Pois chiches & tomates Tortilla Haricots verts BIO Fromage Yaourt vanille BIO	Trio de crudités Hampe de veau VF à l'asiatique Riz printanier Fromage Fruit	Salade verte & dès de fromage Boulettes d'agneau VF à l'orientale Pâtes Fromage Mousse au chocolat BIO	Charcuterie & cornichons Moules à la crème Potato roty Fromage Fruit	Pizza Wings de poulet VF Flan de courgettes Fromage Fruit	Salade de blé d'été Civet de rognons de veau VF Purée de céleris Fromage Dessert
14 juillet FÉRIÉ	15 juillet	16 juillet	17 juillet	18 juillet	19 juillet
Tarte saumon – ciboulette Cuisse de poule confite VF Haricots blancs façon cassoulet Fromage Dessert	Betteraves BIO Omelette Rosti de légumes Fromage Fruit	Salade Estivale Tajine de mouton BIO Gnocchis BIO Fromage Fromage blanc & sucre	Tomates mozzarella et basilic Rôti de porc VF Printanière de légumes Fromage Fruit	Pastèque Seiches à la Sétoise Pommes vapeur Fromage BIO Compote BIO	Macédoine mayonnaise & œuf dur Quenelles sauce tomate Blé Fromage Dessert
21 juillet	22 juillet	23 juillet	24 juillet	25 juillet	26 juillet
Carottes râpées Cordon bleu Poêlée ratatouille Fromage Yaourt aux fruits BIO & biscuit	Pêche au thon Spaghetti Bolognaise emmental râpé Fromage BIO Fruit	Salade verte & dès de fromage Rosbeef sauce tartare VF Petits pois BIO au beurre Fromage Tarte flan	Crêpe au fromage Saucisse Aubergines à la tomate Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Taboulé Poisson pané & citron Carottes au beurre Fromage Fruit	Bouchée à la reine Rôti de veau VF sauce estragon Cœur de laitue Fromage Dessert
28 juillet	29 juillet	30 juillet	31 juillet	1er août	2 août
Melon Poulet VF au citron Courgettes sautées Fromage Beignet pomme	Salade cow-boy Macaronade VF à la Provençale & emmental râpé Fromage Crème dessert chocolat BIO	Concombres vinaigrette Cabillaud en aioli Pommes de terre Fromage BIO Fruit	Pâté croute de volaille Légumes farcis Semoule Fromage Fruit	Tarte chèvre – tomate Moussaka « Maison » Fromage Banane BIO	Artichaut vinaigrette Paella Fromage Dessert

Trio de crudités : carottes, concombre et maïs **Salade Cow-boy** : salade verte, croûtons, maïs, tomates, vinaigrette **Macaronade** : spécialité traditionnelle composée de pâtes (macaronis) et d'un mélange particulier de joue de porc, de saucisse et de sauce tomate **Salade de blé d'été** : blé, tomates, olives vertes, vinaigrette balsamique **Salade estivale** : haricots verts, maïs, poivrons rouges, vinaigrette.



: Menu végétarien

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande et volaille Française



: Pêche durable (MSC)

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée



: Produit local



: Cuisiné par nos chefs



: Produit régional



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



Du 7 juillet au 2 août 2025

