

Menu Repas à domicile – du 01 au 27 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
01 septembre	02 septembre	03 septembre	04 septembre	05 septembre	06 septembre
Houmous Wings de poulet VF Purée de potiron BIO Fromage Fromage blanc BIO & sucre	Concombres vinaigrette Quenelles BIO à la tomate Pâtes BIO & emmental râpé BIO Fromage Compote BIO	Feuilleté Hot - dog Rôti de dinde VF sauce fromage Courgettes sautées Fromage Fruit	Salade Niçoise Sauté de porc BIO A la moutarde Semoule BIO Fromage BIO Melon	Carottes râpées Gratin de poisson Printanière de légumes Fromage BIO Abricots au sirop	Betteraves BIO Saucisse VF Flageolets BIO Fromage Dessert
08 septembre	09 septembre	10 septembre	11 septembre	12 septembre	13 septembre
FÊTE DU GRAU DU ROI					
Crêpe au fromage Escalope Viennoise VF Gratin de choux fleurs Fromage Fruit	Tomates & mozzarella Gardianne de taureau BIO Riz de Camargue IGP Fromage Fougasse d'Aigues-Mortes	Mousse de canard Filet de cabillaud sauce citron Rösti de légumes Fromage Fruit	Pamplemousse & sucre Chipolatas BIO VF Haricots verts BIO Et champignons Fromage Ananas frais	Salade verte & dés de fromage Boulettes de tomate sauce Rosée Polenta Fromage Crème dessert chocolat BIO	Poireaux vinaigrette Rouille Graulenne (Poulpe et pommes de terre) Fromage Dessert
15 septembre	16 septembre	17 septembre	18 septembre	19 septembre	20 septembre
Choux fleurs BIO « Mimosa » Cuisse de poulet rôti VF Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit BIO	Crudités variées Filet de limande sauce Nantua Pommes vapeur Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Céleri mayonnaise Emincé de volaille VF aux champignons Rizotto Fromage Salade de fruits d'été	Melon jaune Tortilla pommes de terre Purée de carottes Fromage BIO Tarte Normande	Salade Cow-boy Rosbeef moutarde VF Beignets de courgettes Fromage IGP Mousse chocolat BIO	Charcuterie Côte de porc VF Salsifis persillés Fromage Dessert
22 septembre	23 septembre	24 septembre	25 septembre	26 septembre	27 septembre
Taboulé et concombres Cubes colin 3 céréales Gratin de blettes Fromage Liégeois vanille	Lentilles BIO vinaigrette Gnocchis en tartiflette Fromage Banane BIO	Bouillon vermicelles Nugget's de filet de poulet VF Petits pois BIO au beurre Fromage Fruit BIO	Pizza Rôti de porc au jus VF Haricots beurrés BIO Fromage Yaourt nature BIO + sucre	Salade verte BIO Et tomates cerise Veau BIO Marengo VF Riz Fromage Fromage frais aux fruits BIO	Salade Fermière Cailles VF aux petits oignons Brocolis BIO au beurre Fromage Dessert

Salade Niçoise : salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, anchois, vinaigrette moutarde huile olive **Houmous** : purée de pois chiches, épices **Salade Cow-boy** : salade verte, croûtons, maïs, tomates, vinaigrette **Crudités variées** : carottes râpées, concombre, maïs, vinaigrette **Salade Fermière** : pommes de terre, dés de fromage, petits pois, dés d'épaule, vinaigrette Balsamique

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



Du 01 au 27 septembre 2025

