

Menu Repas à domicile – du 03 au 29 novembre 2025

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre	Samedi 08 novembre
Melon d'hiver Omelette Gratin carotte-brocolis Fromage Beignet	Charcuterie Rôti de dinde aux champignons VF Pâtes BIO Fromage Fruit	Salade verte + dés de mimolette Merguez à la tomate VF Semoule Fromage Mousse chocolat	Velouté de légumes Rôti de porc au jus Purée BIO Fromage BIO Ananas frais	Crêpe à l'emmental Filet de poisson au four Beignet de courgettes Fromage Fromage blanc BIO + sucre	Salade Marco Polo Foie de veau en persillade Epinards à la crème Fromage & Dessert
10 novembre FERIE	11 novembre FERIE	12 novembre	13 novembre	14 novembre	15 novembre
Salade gourmande Civet de dinde VF Gnocchis BIO Fromage Fruit	Velouté aux poireaux Choucroute (Charcuterie, choux, pommes de terre) Fromage & Dessert	Taboulé Rosbeef & Moutarde VF Salsifis à la tomate Fromage Fruit	Salade verte & croûtons Mini quenelles gratinées Purée de potiron Fromage Bananes BIO	Radis & beurre Poisson pané & citron BIO Ratatouille Fromage Crème dessert chocolat BIO	Pâté en croûte Lapin aux pruneaux Pommes sautées Fromage Dessert
17 novembre	18 novembre	19 novembre	20 novembre	21 novembre	22 novembre
Pizza Œufs durs Gratin choux fleurs – Pdt Fromage Fromage blanc dès de pomme - spéculoos	Salade Cow-boy Wings de poulet VF Haricots beurrés Fromage Yaourt fruits mixés BIO	Mousse de canard VF Thon à la moutarde Riz Fromage Salade de fruits Maison	Carottes râpées Jambon braisé sauce ananas VF Printanière de légumes Fromage BIO Crêpe & pâte à tartiner	Mélange coleslaw Blanquette de veau VF Pâtes BIO Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Tarte salée Saumonette en bourride & Pommes vapeur Fromage Dessert
24 novembre	25 novembre	26 novembre	27 novembre	28 novembre	29 novembre
Velouté potiron Croustifromage Haricots verts BIO Fromage Yaourt brassé nature BIO & sucre	Salade verte Filet de limande sauce citron BIO Riz printanier Fromage, Compote BIO	Betteraves BIO Poulet BIO rôti VF Röstis de légumes Fromage Fruit	Assiette de crudités Chipolatas BIO Lentilles Fromage Fromage frais aux fruits BIO	Feuilleté fromage Bœuf BIO en daube Carottes BIO au beurre Fromage Fruit BIO	Poireaux vinaigrette Côte de porc au jus Choux de Bruxelles Fromage Pâtisserie

Salade Gourmande : Salade frisée, cantal, jambon, œuf dur, vinaigrette balsamique **Assiette de crudités** : Endives et carottes râpées, maïs, vinaigrette

Salade Cow-boy : Salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette **Salade Marco Polo** : Farfalles, surimi, petits pois, sauce cocktail



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



Du 03 au 29 novembre 2025

