

Menu Repas à domicile – du 2 au 28 mars 2026

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars	Samedi 7 mars
Mélange coleslaw Paupiettes de veau VF Sauce moutarde Pâtes BIO + râpé Fromage Compote	Betteraves BIO - tomates Tortillas Haricots verts BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Pâté en croûte de volaille Colin sauce Nantua Rosti de légumes Fromage Salade de fruits « maison »	Endives + mimolette + noix Filet mignon au cidre VF Patate douce au four Fromage Brownie	Potage de légumes Couscous VF (Agneau-poulet-merguez) Semoule Fromage Fruit	Mâche Penne BIO aux saveurs de la mer Fromage Dessert
9 mars	10 mars	11 mars	12 mars	13 mars	14 mars
Crêpes au fromage Gratin de poisson Carottes BIO au beurre Fromage Fruit	Salade verte BIO + dés de cantal IGP Rosbeef VF + moutarde Pommes sautées Fromage Yaourt à boire BIO	Salade de pois chiches à la Libanaise Pané au fromage Flan de légumes du soleil Fromage Fruits au sirop	Potage carottes - potiron Spaghettis bolognaise + râpé BIO Fromage BIO Fruit	Salade du jardin Rôti de dinde VF sauce au fromage Petits pois BIO Fromage Crème dessert vanille BIO Biscuit BIO	Salade Sud-Ouest Dorade au four Cœurs de fenouil Fromage Dessert
16 mars	17 mars	18 mars	19 mars	20 mars	21 mars
Pizza Filet de cabillaud sauce safranée Gnocchis BIO Fromage Fruit BIO	Taboulé Nuggets Haricots beurrés BIO Fromage Fromage blanc BIO + sucre	Trio de crudités Omelette au fromage « Maison » Gratin courgettes & pommes de terre Fromage Fruit	Saucisson Sauté de bœuf VF Pommes vapeur Fromage Ananas frais	Bouillon de pâtes Cuisse de poulet VF Gratin de salsifis Fromage BIO Fruit BIO	Tarte 3 fromages Andouillette VF Endives Braisées Fromage Dessert
23 mars	24 mars	25 mars	26 mars	27 mars	28 mars
Melon d'hiver Quenelles gratinées Printanière Fromage Tarte au flan	Poireaux vinaigrette Wings de poulet VF Coquillettes BIO Fromage BIO Dessert	Salade Mexicaine Poisson pané + citron BIO Purée de potiron Fromage, Pomme cuite sur pain d'épice	Carottes râpées Rôti de porc au jus Beignets de choux fleurs Fromage Yaourt nature BIO + sucre	Choux fleurs Mimosa Blanquette de veau VF Riz Fromage AOP Fruit	Macédoine mayonnaise Lapin au four VF Poêlée de légumes Fromage Dessert

Salade du Sud-Ouest : Salade frisée, croûtons, dés de jambon , tomates cerises, vinaigrette Balsamique
Salade du jardin : Pâtes pépinières, olives vertes, maïs, tomates, vinaigrette
Trio de crudités : Tomates cerises, carottes râpées, salade Iceberg
Salade Mexicaine : Riz, poivrons, maïs, haricots rouges et blancs, vinaigrette à la tomate pimentée
Pois chiches à la libanaise : pois chiches, brunoise de légumes, boulgour, raisins secs, vinaigrette.

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

Menu Végétarien

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 !

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 2 au 28 mars 2026

