

Menu des repas à domicile – Du 30 mars au 25 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
30 mars	31 mars	1^{er} avril	2 avril	3 avril	4 avril
Pois chiches et tomates Boudin Haricots beurrés BIO sautés Fromage Fromage blanc BIO & sucre	Mélange betteraves & maïs Paella Fromage BIO Fruit	Pomelos & sucre Sauté de veau VF Rosti de légumes Fromage Liégeois chocolat BIO	Salade d'endives Jambon braisé (P) VF à la moutarde Gnocchis BIO Fromage Banane BIO	Salade Cow-boy Cubes de poisson pané 3 céréales & citron BIO Duo de carottes BIO Fromage Compote BIO	Asperges sauce mousseline Cuisse de canette rôtie VF Haricots blancs façon cassoulet Fromage & dessert
6 avril FERIE	7 avril	8 avril	9 avril	10 avril	11 avril - Graulinades
Duo de charcuterie Coq au vin VF Poêlée Méridionale et Pommes grenailles Fromage Poire caramel & amandes effilées	Radis - beurre Omelette Gratin aux légumes Fromage BIO Iles flottantes + surprise	Mâche Filet de limande sauce Normande Carottes & pommes de terre Fromage Salade de fruits Maison	Salade verte BIO à la Grecque Rougail de saucisse Riz basmati Fromage Yaourt brassé BIO & sucre	Pizza Escalope Viennoise VF Petits pois BIO au jus Fromage BIO Fruit	Salade Niçoise Brandade en Parmentier Fromage Dessert
13 avril	14 avril	15 avril	16 avril	17 avril	18 avril
Œufs durs mayo. Wings VF Purée de potiron Fromage Fruit	Lentilles BIO en salade Quenelles BIO à la tomate Coquillettes BIO Fromage Fruit BIO	Mélange coleslaw Rosbeef VF - moutarde Haricots verts BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO Petits beurres BIO	Tomates & mozzarella Filet mignon (P) VF à la crème Printanière de légumes Fromage Beignet	Tarte au fromage Bourride de cabillaud Pommes vapeur Fromage AOP Fruit	Assiette du jardinier Hampe de veau VF de l'Aveyron aux champignons Navets au beurre Fromage Dessert
20 avril	21 avril	22 avril	23 avril	24 avril	25 avril
Velouté de courgettes Paupiette de veau VF à l'Italienne Pâtes BIO + râpé Fromage Coupelle fruits au sirop BIO	Mousse de canard Hachis parmentier De poisson Fromage Fruit	Salade verte + maïs Poulet VF BIO au citron Choux fleurs sautés Fromage Pâtisserie	Salade Carnaval Rôti de porc (P) VF Ketchup maison Beignets de légumes Fromage Flan BIO vanille	Endives Gardianne BIO Riz de Camargue IGP Fromage Fruit	Taboulé Aile de raie aux câpres Epinards BIO à la crème Fromage Dessert

Salade verte **BIO à la Grecque** : Salade, féta, olives noires, vinaigrette à l'huile d'olive **Salade Niçoise** : salade verte, tomates, haricots verts, œufs durs, anchois, vinaigrette moutarde l'huile d'olive
Salade Cow-boy : salade verte, croutons, tomates, mimolette, vinaigrette **Assiette du jardinier** : avocat, maïs, carottes, olives noires, vinaigrette **Salade carnaval** : Pâtes pépinettes, petit-pois, maïs, carottes râpées, vinaigrette

: 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 !

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 30 mars au 25 avril 2026

