

Menu Repas à domicile – Du 02 au 28 février 2026

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février	Samedi 7 février
Poireaux vinaigrette Blanquette de filet de limande Pommes vapeur Fromage BIO Fruit BIO	Salade Cow-boy Escalope viennoise VF Poêlée ratatouille Fromage Crêpes au sucre	Feuilleté au fromage Rosbeef VF et moutarde Haricots beurrés BIO Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise et tomates cerises Porc BIO à l'Italienne VF Coquillettes BIO Fromage Yaourt vanille BIO	Lentilles BIO vinaigrette Picoussel Choux fleurs BIO et PDT en gratin Fromage Banane BIO	Duo de choux Foie persillé VF au vinaigre balsamique Purée de céleris Fromage Dessert
9 février	10 février	11 février	12 février	13 février	14 février
Pizza Omelette Gratin de courgette BIO , PDT et emmental râpé BIO Fromage Fromage blanc BIO et sucre	Soupe de pâtes Colin pané 3 céréales Citron BIO Carottes BIO au beurre Fromage Fruit BIO	Melon d'hiver Emincé de volaille VF aux champignons Polenta Fromage Pêches au sirop	Rillettes de poulet Rôti de porc VF au jus Petits pois Fromage BIO Fruit	Salade verte et maïs Joue de bœuf en daube Gnocchis Fromage Yaourt à boire BIO	Potage aux champignons Choucroute garnie Fromage Dessert
16 février	17 février	18 février	19 février	20 février	21 février
Radis - beurre Rôti de veau sauce moutarde Haricots verts BIO sautés Fromage Yaourt nature BIO + sucre	Salade Chinoise Wings VF Riz cantonais Fromage AOP Beignets aux pommes	Endives - noix - bleu sauce balsamique Filet saumon sauce beurre citron Légumes pot au feu Fromage Compote BIO	Betteraves BIO et pois chiches Saucisse VF Choux de Bruxelles Fromage Crème dessert vanille BIO	Velouté carottes - potiron Raviolis tomates confites BIO à l'Italienne Fromage AOP Fruit BIO	Terrine de truite aux amandes Côtes de porc au jus Navets braisés Fromage Dessert
23 février	24 février	25 février	26 février	27 février	28 février
Œufs durs mayonnaise Hachis parmentier « maison » VF Fromage Fruit	Carottes râpées Veau aux olives VF Printanière de légumes Fromage Fromage blanc BIO , dès de pommes et brisures spéculos	Salade d'hiver Seiches à la tomate Riz basmati Fromage Flan caramel	Salade Niçoise Jambon braisé au porto VF Beignets de courgettes Fromage Eclair au chocolat	Velouté Dubarry Cuisse de poulet IGP Purée de potiron Fromage Fruit	Pamplemousse & sucre Cuisse canette au four VF Pommes sautées Fromage Dessert

Salade Cow-boy : salade verte, croûtons, tomates, dès de mimolette, vinaigrette **Salade chinoise** : salade iceberg, carottes râpées, brisures cacahuètes, surimi, vinaigrette miel - soja

Salade d'hiver : Betteraves râpées, salade Iceberg, sauce yaourt **Riz Cantonais** : Riz, omelette, dès veggie façon jambon, petits pois et brunoise de légumes.



BIO : Produit issu de l'agriculture
biologique

VF : Viande et volaille Française



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
ou par téléphone au 04 66 53 29 43

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 02 au 28 février 2026

