

Menu Repas à domicile – du 27 avril au 29 mai 2026

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai - FERIE	Samedi 2 mai
Betteraves BIO vinaigrette Rôti de dinde sce moutarde VF PDT grenailles au four Fromage BIO Fruit BIO	Houmous & croutons Moussaka « Maison » Fromage Fruit	Salade de tomates Poisson pané + citron BIO Purée de carottes Fromage Yaourt vanille BIO	Salade & dès cantal AOP Merguez à la tomate VF Pâtes + emmental râpé Fromage Mousse chocolat BIO	Salade Marco Polo Poule jardinière VF Légumes printaniers Fromage Dessert	Macédoine Encornets farcis Riz Fromage Dessert
4 mai	5 mai	6 mai	7 mai	8 mai - FERIE	9 mai
Tomates cerises & mozzarella Cordon bleu VF Petits pois au beurre Fromage Dessert	Haricots verts BIO vinaigrette Rosbeef froid VF sce Tartare Purée BIO Fromage BIO Cocktail de fruits BIO au sirop	Crêpe au fromage Filet de Merlan gratinés + citron BIO Gratin courgettes Fromage Yaourt brassé nature BIO + sucre	Melon Tortilla pomme de terre Salade Fromage Rouelles de pommes	Salade Bergère Jambon VF (P) au Madère Mélange 5 céréales Fromage Iles flottante	Mélange Coleslow Pinata des pêcheurs (pdt – croûtons) Fromage Dessert
11 mai	12 mai	13 mai	14 mai - FERIE	15 mai	16 mai
Pâté coupelle Lasagnes au bœuf VF & emmental râpé BIO Fromage Fruit	Poireaux vinaigrette Aiguillette filet colin sauce Nantua Riz Fromage BIO Fruit	Œufs mimosa Emincé de veau aux champignons Salsifis Fromage Fruit	Pamplemousse Caraïbe Légumes farcis (P) Semoule Fromage Pâtisserie	Asperges Raie aux câpres Cœurs de fenouil Fromage Compote BIO	Mortadelle (P) Lapin grillé aux poivrons VF Courgettes sautées au thym Fromage Dessert
18 mai	19 mai	20 mai	21 mai	22 mai	23 mai
Salade Cow-boy Œufs durs Gratin choux fleurs Fromage BIO Fruit BIO	Pois-chiches Poulet Basquaise Poêlée de ratatouille Fromage Fruit	Assiette du jardinier Saumon beurre et citron BIO Tagliatelles Fromage Fromage frais aux fruits BIO	Pizza Chipolatas BIO (P) VF Haricots beurrés BIO Fromage, Yaourt nature BIO + sucre	Céleris rémoulade Daube Riz de Camargue IGP Fromage Fruit	Salade Campagnarde Coquelet à l'estragon VF Navets glacés Fromage Dessert
25 mai - FERIE	26 mai	27 mai	28 mai - FERIE	29 mai	30 mai
Tarte salée Foie de veau VF aux échalotes Poêlée « Lyonnaise » (P) Fromage Dessert	Radis – beurre Omelette Rösti de légumes Fromage Brownie – crème anglaise	Concombres à l'aneth Civet Manchons de canard VF Gnocchis BIO Fromage Crème dessert vanille BIO	Artichaut chantilly citron Rôti de porc VF – moutarde Purée de potiron Fromage Fruit	Salade lentilles & tomate Wings de poulet Beignets de courgettes Fromage Fromage frais nature BIO + sucre	Bouchée de la mer Côte de porc (P) VF Champignons à la crème Fromage Dessert

Salade Marco Polo : Farfales, surimi, petits pois, sauce cocktail **Salade Bergère** : salade, dès de fromage, croutons, raisins secs, vinaigrette balsamique **Pamplemousse Caraïbe** : Chair de pamplemousse, riz, surimi, mayonnaise **Salade campagnarde** Blé, maïs, dès d'emmental, tomates, vinaigrette **Assiette du jardinier** : carottes râpées, courgettes râpées, tomates, sauce crudités



: Menu végétarien

VF : Viande et volaille Française

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée



: Produit local



Préparation à base de porc

BIO : Produit issu de l'agriculture



: Pêche durable (MSC)

IGP : Indication Géographique Protégée



: Cuisiné par nos chefs

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 27 avril au 30 mai 2026

