

Menu Repas à domicile – du 24 juin au 6 juillet 2024

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin	Samedi 29 juin
Radis-beurre Filet de limande aux petits légumes Pâtes Fromage Fromage blanc BIO & sucre	Salade Niçoise Rosbeef & moutarde VF Duo de carottes BIO sautées Fromage BIO Tarte Normande	Crudités variées Escalope Viennoise Petits pois BIO Fromage Compote BIO & biscuit BIO	Charcuterie Boul'beef BIO VF à la tomate Gnocchis BIO Fromage Fruit	Tarte tomate - chèvre -basilic Paupiettes de veau VF aux champignons Poêlée de légumes du marché Fromage Banane BIO	Chou-fleur BIO vinaigrette Pignata des pêcheurs Pommes vapeur Fromage Dessert
1 ^{er} juillet	2 juillet	3 juillet	4 juillet	5 juillet	6 juillet
Tomates mozzarella Cubes de colin 3 céréales Purée potiron Fromage Crème chocolat BIO	Salade verte à la Grecque Paëlla (Poulet-seiches-gambas) VF Fromage Yaourt nature BIO & sucre	Macédoine mayonnaise Cuisse de pintade au four VF Printanière de légumes Fromage Fruit	Carottes râpées Chipolatas BIO Pâtes BIO & emmental râpé Fromage Flan caramel BIO	Crêpe au fromage Blanquette de veau BIO Haricots verts BIO au beurre Fromage Fruit	Salade Perles du jardin Côte de porc à la moutarde VF Poêlée Méridionale Fromage Dessert

- Salade Niçoise** : Salade verte, tomate, haricots verts, œuf dur, anchois, vinaigrette
Crudités variées : Betteraves râpées, carottes râpées, courgettes râpées
Pignata des Pêcheurs : Marmite de poissons, encornet, soupe de poisson et pommes de terre
Salade verte à la Grecque : Salade verte, olives noires, vinaigrette huile d'olive
Salade Perles du jardin : Pâtes perles, tomates, maïs, olives vertes, vinaigrette Balsamique

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

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 !

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

