

Menu Repas à domicile – du 5 au 31 août 2024

Lundi 5 août	Mardi 6 août	Mercredi 7 août	Jeudi 8 août	Vendredi 9 août	Samedi 10 août
Jambon cru   beurre-cornichons Moules à la crème Pommes sautées Fromage Ananas	Concombres vinaigrette  Poulet rôti VF IGP  Haricots beurrés BIO Fromage Eclair chocolat	Tarte aux 3 fromages Paleron de boeuf VF  sauce moutarde Chou-fleur BIO sauté  Fromage BIO  Fruit	Tomates mozzarella   et basilic Rôti de porc VF  Petits pois BIO au beurre Fromage Fromage blanc BIO & sucre	Compotée aux légumes  du soleil Boulettes d'agneau à l'Italienne  Coquillettes BIO Fromage BIO Compote BIO	Salade Marco Polo  Andouillette VF   Tomates à la Provençale   Fromage Dessert
12 août	13 août	14 août	FERIE 15 août	16 août	17 août
Pizza Rôti de veau sauce aux champignons Haricots verts BIO Fromage, fruit 	Carottes râpées   Seiches à la Sétoise  Riz Fromage Crème chocolat BIO	Œufs durs & mayonnaise Quenelles sauce aurore  Rôsti de légumes Fromage BIO Fruit 	Tomates avocat surimi   Filet mignon  VF  à la crème de noisette Pommes grenailles  Fromage, ile flottante	Lentilles BIO vinaigrette Escalope Viennoise Poêlée ratatouille  Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Céleris mayonnaise Macaronade VF   à la Provençale Fromage Dessert
19 août	20 août	21 août	22 août	23 août	24 août
Salade Cow-boy   Wings de poulet VF  Blettes BIO à la crème  Fromage Beignet	Melon  Tajine de mouton BIO VF  Gnocchis BIO Fromage Yaourt BIO nature & sucre	Bouchée à la Reine   Poisson pané & citron  Courgettes sautées   Fromage AOP Banane BIO	Pâté en croûte de volaille Légumes farcis    Riz Fromage Fruit 	Taboulé   Moussaka maison VF  Fromage Fruit 	Salade frisée & dés de roquefort   Cuisse de poule confite VF  Haricots blancs façon cassoulet  Fromage, dessert
26 août	27 août	28 août	29 août	30 août	31 août
Pêches au thon  Spaghetti Bolognaise & râpé VF  Fromage BIO Fruit 	Salade verte  & dés de fromage Omelette maison  Duo de carottes BIO sautées  Fromage Tarte aux pommes	Pastèque  Rosbeef sauce Tartare VF  Printanière de légumes Fromage Fromage frais aux fruits BIO	Salade de tomates  & pois chiches Saucisse   Flan de courgettes   Fromage Yaourt vanille BIO	Haricots verts BIO  vinaigrette Cabillaud en aioli   Pommes de terre  Fromage BIO Fruit 	Quiche Lorraine  Civet de rognons de veau VF  Purée de céleris Fromage Dessert

Salade Cow-boy : Salade verte, croûtons maïs, tomates, vinaigrette **Salade Marco Polo** : pâtes papillons, poivrons rouges et vert, thon, olives noires, sauce cocktail

Macaronade : pâtes macaronis **BIO**, joue de bœuf, saucisse et sauce tomate

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande et volaille Française

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

 : Produit local

 : Produit régional

 : Pêche durable (MSC)

IGP : Indication Géographique Protégée

 : Cuisiné par nos chefs

 : 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

