

Menu Repas à domicile – du 03 février au 1er mars 2025

Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février	Samedi 8 février
Poireaux vinaigrette Blanquette de filet de limande Pommes vapeur Fromage BIO Fruit BIO	Salade Cow-boy Wings Poêlée ratatouille Fromage Mini crêpes au sucre	Crêpe au fromage Rosbeef VF et moutarde Haricots beurrés BIO Fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Porc BIO à l'Italienne VF Coquillettes BIO Fromage Fromage blanc BIO & sucre	Lentilles BIO vinaigrette Escalope viennoise VF Gratin choux fleurs BIO Fromage Crème dessert chocolat BIO	Duo de choux Foie persillé VF Purée de céleris Fromage Dessert
10 février	11 février	12 février	13 février	14 février	15 février
Pizza Omelette Gratin de courgette BIO et pommes de terre Fromage Yaourt nature 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 aux champignons Riz basmati Fromage Pêches au sirop	Betteraves BIO Saucisse VF Petits pois Fromage BIO Fruit	Salade verte et maïs Veau BIO aux olives Polenta Fromage AOP Mousse au chocolat BIO	Pamplemousse et sucre Choucroute garnie (P) Fromage Dessert
17 février	18 février	19 février	20 février	21 février	22 février
Potage de légumes Civet de noix de joue de boeuf Pâtes BIO Fromage BIO Fruit	Taboulé Nuggets Haricots verts BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés BIO	Pâté en croûte de volaille Colin sauce Nantua Rösti de légumes Fromage Salade de fruits maison	Salade verte & dès de cantal Rôti de porc au cidre Printanière Fromage et Brownie	Salade tricolore Merguez à la tomate Semoule Fromage Compote BIO	Salade de mâche Pennes BIO aux saveurs de la mer Fromage Dessert
24 février	25 février	26 février	27 février	28 février	1er mars
Œufs durs mayonnaise Lasagnes « maison » Fromage Fruit	Carottes râpées BIO Bœuf BIO en daube Riz de Camargue Fromage Fromage blanc BIO , dès de pommes et brisures spéculos	Velouté Dubarry Cuisse de poulet IGP BIO Purée de potiron BIO Fromage Fruit	Endives sauce Balsamique Jambon braisé au porto Choux de Bruxelles Fromage Eclair au chocolat	Salade d'hiver Moules Marinières Pommes dauphines Fromage Flan nappé caramel	Tarte salée Cuisse canette au four Navets braisés Fromage Dessert

Salade Cow-boy : salade verte, croûtons, tomates, dès de mimolette, vinaigrette **Salade tricolore** : haricots verts, tomates cerises, cœur de palmier, vinaigrette

Salade d'hiver : Betteraves râpées, salade Iceberg, sauce yaourt



: 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
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 03 février au 1er mars 2025

