

Menu Repas à domicile – du 3 au 29 mars 2025

Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars	Samedi 8 mars
Radis-beurre Cordon bleu VF Haricots verts BIO sautés Fromage Fruits au sirop	Pamplemousse Couscous * VF Légumes et Semoule Fromage Yaourt vanille BIO	Endives & dès de Bleu Filet de saumon Sauce beurre et citron Riz printanier Fromage Fromage blanc BIO , dès de pommes et brisures de spéculos	Salade Cow-boy* Rôti de porc au jus VF Beignets de courgettes Fromage Crème dessert chocolat BIO	Roulade de volaille Raviolis aux tomates confites BIO à l'Italienne Fromage AOP Fruit BIO	Potage aux champignons Côtes de porc au jus VF Purée Fromage Dessert
10 mars	11 mars	12 mars	13 mars	14 mars	15 mars
Crêpes au fromage Paupiettes de veau BIO VF Sauce moutarde Carottes BIO au beurre Fromage Ananas frais	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf BIO Pommes vapeur Fromage Yaourt aux fruits BIO	Salade de pois chiches à la Libanaise Pané au fromage Flan de légumes du soleil Fromage Salade de fruits « Maison »	Saucisson Gratin de poisson Ebly Fromage BIO Fruit	Soupe de légumes Wings de poulet VF Petits pois Fromage Mousse au chocolat BIO Biscuit BIO	Salade Sud-Ouest* Dorade au four Cœurs de fenouil Fromage Dessert
17 mars	18 mars	19 mars	20 mars	21 mars	22 mars
Pizza Filet de cabillaud sauce safranée Haricots beurrés Fromage BIO Fruit	Melon d'hiver Rosbeef et moutarde VF Pommes sautées Fromage Compote BIO	Salade « Perles du jardin »* Omelette au fromage « Maison » Courgettes BIO à la crème Fromage Fruit	Salade verte BIO et maïs Civet de porc VF Gnocchis BIO Fromage Yaourt nature BIO et sucre	Bouillon de pâtes Cuisse de poulet VF Gratin de salsifis Fromage Fruit	Taboulé Lapin au four VF Poêlée de légumes Fromage Dessert
24 mars	25 mars	26 mars	27 mars	28 mars	29 mars
Mélange Coleslaw Quenelles gratinées Printanière Fromage Tarte aux pommes	Poireaux vinaigrette Rôti de dinde VF sauce au fromage Coquillettes BIO Fromage Dessert	Choux-fleur « Mimosa » Blanquette de veau VF Riz Fromage, Pomme cuite sur pain d'épice	Trio de crudités* Tartiflette Fromage Fromage frais aux fruits BIO	Macédoine Poisson pané et citron BIO Purée de potiron Fromage AOP Fruit	Tarte aux 3 fromages Andouillette VF Endives braisées Fromage Dessert

***Couscous** : Poulet, sauté d'agneau, boule d'agneau, merguez ***Salade Cow-boy** : Salade verte, tomate, maïs ***Pois chiches à la Libanaise** : pois-chiches, brunoise de légumes, boulgour, raisins secs vinaigrette ***Salade du Sud-Ouest** : Salade frisée, croûtons, dès de jambon, tomates cerises, vinaigrette Balsamique ***Salade perles du jardin** : Pâtes perles, olives vertes, maïs, tomates, vinaigrette ***Trio de crudités** : Tomates cerises, carottes râpées, salade Iceberg.

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande et volaille Française

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

 : Produit local

 : Produit régional

 Menu Végétarien

 : 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

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 3 au 29 mars 2025

