





























Menu Repas à domicile – du 23 décembre 2024 au 4 janvier 2025

| Lundi 23 décembre | Mardi 24 décembre | Mercredi 25 décembre | Jeudi 26 décembre | Vendredi 27 décembre | Samedi 28 décembre |
|---|--|---|--|---|--|
| Mélange Coleslaw  Thon à l'Escabèche  Riz de camargue  Fromage Poires au sirop  | Pamplemousse & sucre Saucisse (P)   Lentilles BIO à la moutarde  Fromage Fromage blanc  sur lit de myrtilles | Salade d'endives, gambas, mandarine  Sauté de cerf sauce Grand Veneur  Poêlée haricots verts BIO & champignons  Fromage Triangle chocolat + surprise | Potage de légumes  Lasagnes « Bolognaise » VF  Fromage Fruit | Pâtisserie salée Fondant de poulet farci aux cèpes & jus Duo de carottes sautées BIO Fromage Compote BIO | Mâche & œufs durs Brandade gratinée   Fromage Pomme cuite   sur pain d'épice |
| 30 décembre | 31 décembre | 1er janvier | 2 janvier | 3 janvier | 4 janvier |
| Choux rouge vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Cœurs de laitue braisées  Fromage Yaourt brassé BIO & miel | Macédoine mayonnaise Cuisse de canette VF à l'orange  Mélange 5 céréales Fromage Fruit | Terrine de tourteau et homard Boudin blanc à la truffe d'été  Purée de céleris Fromage Fougasse au sucre  | Poireaux vinaigrette  Cappelletti saumon fumé sauce ricotta à la crème Fromage Fruit  | Salade d'avocat « Jamaïque »  Marmite du pêcheur   Légumes pot au feu Fromage Crème caramel BIO | Velouté au potiron  Cervelas alsacien  Petits pois BIO Fromage Raisins blancs |

Salade d'avocat « Jamaïque » : Avocat, maïs, poivron, ananas, vinaigrette huile d'olive

 : 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 !

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 23 décembre 2024
au 04 janvier 2025

