

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

