

Menu Repas à domicile – Du 02 au 21 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
02 décembre	03 décembre	04 décembre	05 décembre	06 décembre	07 décembre
Pizza Cordon bleu Haricots beurrés BIO Fromage BIO Fruit BIO	Endives et dès Cantal AOP Blanquette de cabillaud   Pommes vapeur Fromage Mousse chocolat BIO	Radis – beurre  Rôti de dinde sauce civet VF  Carottes BIO sautées Fromage Tarte au flan	Salade verte et maïs  Saucisse   Petits pois au jus  Fromage Fromage blanc BIO nature & sucre	Bouillon de pâtes  Wings VF Beignets de courgettes Fromage BIO Fruit BIO	Pamplemousse & sucre Chipolatas VF  Haricots blancs façon  cassoulet Fromage Dessert
09 décembre	10 décembre	11 décembre	12 décembre	13 décembre	14 décembre
Poireaux vinaigrette Daube de bœuf BIO  Printanière Fromage BIO Banane BIO	Carottes râpées   Cubes poisson pané aux céréales + citron BIO  Purée BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés	Tarte 3 fromages Brochette Yakitori Gratin de courgettes BIO Fromage Salade de fruits "maison" 	Potage à la citrouille  Sauté de porc   A l'Italienne Pâtes BIO Fromage AOP Fruit	Lentilles BIO Quenelles en gratin  Riz Yaourt nature BIO brassé & sucre Ananas	Céleris BIO "rémoulade" Pot au feu VF  Légumes et pommes-de-terre Fromage Dessert
16 décembre	17 décembre	18 décembre	19 décembre	20 décembre	21 décembre
Macédoine mayonnaise  Gratin poisson à la tomate   H. verts BIO au beurre Fromage Fromage frais aux fruits BIO Biscuit BIO	Salade verte BIO et croutons  Crousti emmental Purée de carottes Fromage Crème dessert vanille BIO	Betteraves vinaigrette Lasagnes "maison" VF  Fromage Compote BIO	Pâté en croute au saumon sur salade et chantilly citronnée Sauté de dinde IGP sauce aux champignons VF  Gratin dauphinois Fromage Fougasse d'Aigues-Mortes 	Choux rouge vinaigrette Paleron à la moutarde VF Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit	Salade Mexicaine  Cuisse de pintade VF Poêlée de légumes Fromage Dessert

Salade Mexicaine : Riz, poivrons, maïs, haricots rouges et blancs vinaigrette à la tomate pimentée

ORIGINE DES VIANDES : Communiquée le jour de consommation sur le document « Liste des allergènes »

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande et volaille Française
 : Pêche durable (MSC)

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée
IGP : Indication Géographique Protégée

 : Produit local
 : 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
- Saint Laurent d'Aigouze, CCAS : 04 66 88 10 11

**Menu
REPAS
À DOMICILE**

**Communauté
de communes
Terre de CAMARGUE**
www.terredecamargue.fr

**Le GRAU
DU ROI**
Le Sel de la Vie

DU 02 AU 21 DÉCEMBRE 2024