































## Menu Repas à domicile – Du 02 au 21 décembre 2024

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

Du 02 au 21 décembre 2024

**SAINT-LAURENT**  
**LE GRAU DU ROI**  
**LE SEL DE LA VIE**