

Menu Repas à domicile – du 19 au 31 décembre 2022

| Lundi 19 décembre | Mardi 20 décembre | Mercredi 21 décembre | Jeudi 22 décembre | Vendredi 23 décembre | Samedi 24 décembre |
|--|--|--|--|--|---|
| Pâtisserie salée Daube de bœuf VF Salsifis au beurre Fromage Fruit BIO | Salade verte Choucroute VF Pommes de terre & chou Fromage Fromage blanc & sucre | Céleris Rémoulade Sauté de veau BIO Pâtes au beurre Fromage Fruits au sirop | Pâté de campagne & cornichons Gratin œufs durs sur épinards Fromage Semoule au lait | Potage de légumes Poulet rôti VF Purée de carottes Fromage Fruit BIO | Salade Festive Truite aux amandes Poêlée Campagnarde Fromage Pâtisserie |
| 26 décembre | 27 décembre | 28 décembre | 29 décembre | 30 décembre | 31 décembre |
| Bouillon Vermicelles Pot au feu (paleron) VF Légumes Fromage Fruit | Salade d'endives Tripes à l'aïoli VF Polenta Fromage Pomme BIO caramélisée au four | Carottes râpées Cassoulet Fromage Fruits au sirop | Lentilles et dès d'Emmental Poule jardinière VF Carottes et céleris Fromage Liégeois chocolat | Feuilleté Filet de poisson sauce Nantua Haricots verts BIO au beurre Fromage Ananas | Terrine de saumon sauce citronnée à l'aneth Boudin blanc à la truffe d'Été Gratin Dauphinois et pommes au four Fromage Ile Flottante |

Salade Festive : salade frisée, jambon cru, mimolette, mélange de graines, vinaigrette Balsamique

 : 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

