

## 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 <b>VF</b> Salsifis au beurre Fromage Fruit <b>BIO</b>	Salade verte Choucroute <b>VF</b> Pommes de terre & chou Fromage Fromage blanc & sucre	Céleris Rémoulade Sauté de veau <b>BIO</b> 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 <b>VF</b> Purée de carottes Fromage Fruit <b>BIO</b>	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) <b>VF</b> Légumes Fromage Fruit	Salade d'endives Tripes à l'aïoli <b>VF</b> Polenta Fromage Pomme <b>BIO</b> caramélisée au four	Carottes râpées Cassoulet Fromage Fruits au sirop	Lentilles et dès d'Emmental Poule jardinière <b>VF</b> Carottes et céleris Fromage Liégeois chocolat	Feuilleté Filet de poisson sauce Nantua Haricots verts <b>BIO</b> 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](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

