

# Le menu des repas à domicile

Décembre 2015

Lundi 30 novembre	Mardi 1 <sup>er</sup> décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre	Samedi 5 décembre
Salade de haricots verts Paupiette de veau aux olives Blé (Ebly) Fromage Pomme <b>BIO</b>	Salade "Coleslow" ● Cabillaud sauce citron Purée de carottes  Fromage Yaourt aux fruits <b>BIO</b>	Salade de mâche aux noix Cuisse de canette à l'orange Pommes sautées Fromage Poire cuite au caramel	Salade de chou-fleur <b>BIO</b> Jambon braisé * Lentilles  Fromage Fruit	Crêpe au fromage Daube de bœuf Haricots beurrés  Fromage Banane <b>BIO</b>	Potage de légumes Brandade de morue Purée gratinée  Fromage Dessert
7 décembre	8 décembre	9 décembre	10 décembre	11 décembre	12 décembre
Pizza Brochette de dinde au jus Carottes sautées  Fromage Yaourt nature + sucre	Salades d'endives et betteraves Poisson pané Pâtes Fromage <b>BIO</b> Fruit	Macédoine Poulet Basquaise Polenta  Fromage Fruit	Salades verte Saucisse * Gratin de chou-fleur  Fromage Yaourt à boire, petits beurre	Salade de pâtes Blanquette de veau * Printanière de légumes  Fromage Compote	Feuilleté aux champignons Côte de porc * à la moutarde Flageolets Fromage Dessert
14 décembre	15 décembre	16 décembre	Noël des écoles 17 déc.	18 décembre	19 décembre
Carottes râpées Cubes de poisson sauce provençale Purée Fromage <b>BIO</b> Tarte aux pommes	Salade "Cow-boy" ● Cuisse de poulet rôti Petits pois <b>BIO</b> Fromage Fromage blanc Crème de marron	Velouté de potiron Sauté d'agneau Flan de courgettes  Fromage Fruit <b>BIO</b>	Gougères au fromage Pâté en croûte * Salade, tomates cerise Fondant de poulet farcis aux cèpes, sauce aux marrons Pommes duchesse Fougasse d'Aigues-Mortes Chocolat/mandarine	Salade "Bergère" ● Omelette aux pommes de terre Epinards Fromage Flan au caramel	Croque-monsieur * Civet de rognons Champignons persillés  Fromage Dessert

**BIO** : Agriculture biologique



\* Préparation contenant du porc

\*Blanquette de veau : origine précisée le jour de consommation

- **Salade "Coleslow"** : chou-blanc, carottes, mayonnaise
- **Salade "Cow-boy"** : salade verte, mais, croûtons, tomates, vinaigrette
- **Salade "Bergère"** : salade verte, dès de fromage, croûtons, vinaigrette



## 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

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

### Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...

## 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

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)  
ou par téléphone au 04 66 53 29 43

# Le menu des repas à domicile

Décembre 2015



Communauté  
de communes  
Terre de CAMARGUE  
[www.terredecamargue.fr](http://www.terredecamargue.fr)

aigues-mortes  
Le Sel de la Vie

Le Phare de la Méditerranée  
LE GRAU  
DU ROI  
PORT CAMARGUE