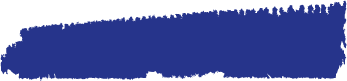
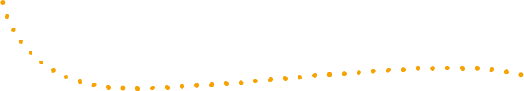
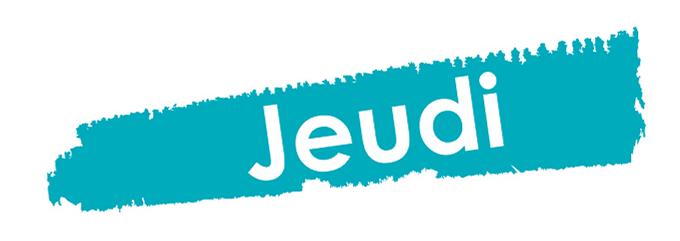
******Le menu des repas à domicile**

**Décembre 2016**



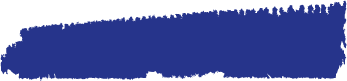


● **Salade ’’Bergère’’ :** salade verte, dès de fromage, croûtons, vinaigrette ● **Salade ’’ Cow-boy’’** : salade verte, mais, croûtons, tomates, vinaigrette ● **Salade gourmande** : salade frisée, tomate, noix, fromage bleu, vinaigrette balsamique

🞺 Préparation contenant du porc

**BIO :** Agriculture biologique

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 28 | 29 | 30 | 1er décembre | 2 décembre | 3 décembre |
| Salade de haricots verts –tomates, cuisse de pintade aux olives, pommes sautées  Fromage  Pomme **BIO** | Carottes râpées  Cabillaud sauce  au beurre blanc  Purée de potiron  Fromage, yaourt vanille **BIO** | Salade de mâche aux noix  Paupiettes de veau à l’Italienne, blé (Ebly)  Fromage  Fruits au sirop | Salade de chou-fleur **BIO**  Jambon braisé 🞺  Lentilles à la moutarde  Fromage  Fruit | Feuilleté Hot dog  Daube de bœuf  Haricots beurrés  Fromage  Banane  **BIO** | Potage de légumes  Côte de porc 🞺  Champignons persillés  Fromage  Dessert |
| 5 décembre | 6 décembre | 7 décembre | 8 décembre | 9 décembre | 10 décembre |
| Pizza  Brochettes de dinde au jus  Petits pois **BIO**  Fromage  Yaourt nature + sucre | Salades d’endives et betteraves  Poisson pané, pâtes  Fromage  **BIO**  Compote | Macédoine  Poulet aux champignons  Riz  Fromage  Fruit | Salades verte  Croque-monsieur 🞺  Carottes sautées  Fromage, fromage blanc  Crème de marron | Salade de pâtes  Blanquette de veau  Printanière de légumes  Fromage  Fruit | Quiche Lorraine 🞺  Brandade de morue  Purée gratinée  Fromage  Dessert |
| 12 décembre | 13 décembre | 14 décembre | Noël des écoles 15 déc. | 16 décembre | 17 décembre |
| Crêpe au fromage  Thon sauce Provençale  Purée  Fromage  Fruit **BIO** | Salade « Cow-boy » ●  Sauté d’agneau  Beignets de chou- fleur  Fromage  Yaourt aux fruits | Velouté de potiron  Wings sauce barbecue  Flan de courgettes  Fromage **BIO**  Pâtisserie | Charcuterie🞺 - tomates cerises, fondant de poulet sauce Forestière,  Pommes duchesses, fromage,  Chocolat, mandarine  Fougasse d’Aigues-Mortes | Salade « Bergère » ●  Omelette de pomme de terre, épinards à la crème  Fromage  Flan caramel | Taboulé  Civet de rognons 🞺  Salsifis sautés  Fromage  Dessert |
| 19 décembre | 20 décembre | 21 décembre | 22 décembre | 23 décembre | 24 décembre |
| Céleris rémoulade  Estouffade de bœuf  Polenta  Fromage  Dessert | Pêches au thon  Foie persillé  Haricots verts  **BIO**  Fromage  Dessert | Potage poireaux - pommes de terre  Encornets farcis  Riz  Fromage, dessert | Chou rouge  Lapin chasseur 🞺  Pommes vapeur  Fromage  Dessert | Mousse de canard  Caille aux raisins  Carottes au beurre  Fromage  Dessert | Salade gourmande ●  Truite aux amandes  Fenouil braisé  Fromage  Dessert |
| 26 décembre | 27 décembre | 28 décembre | 29 décembre | 30 décembre | 31 décembre |
| Asperges  Boudin 🞺  Purée  Fromage  Dessert | Salade verte  Wings  Rösti de légumes  Fromage  Dessert | Pâtisserie salée  Œufs durs  Courgettes à la crème  Fromage  Dessert | Salade de pommes  de terre – hareng  Endives au jambon 🞺  Fromage  Dessert | Potage vermicelles  Poule au pot  Fromage  Dessert | Charcuterie 🞺  Cabillaud aux petits légumes  Tagliatelles  Fromage, dessert |



**Décembre 2016**

**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**