

# Le menu des repas à domicile

Décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
<p>Bouillon de pâtes Pot au feu Légumes et pommes de terre Fromage Fruit <b>BIO</b></p> <p>2</p>	<p>Lentilles <b>BIO</b> + œuf poché Foie persillé Gratin de chou-fleur - pommes de terre Fromage Crème au chocolat</p> <p>3</p>	<p>Velouté de carottes au curry Aiguillette de colin façon fish and chips Risotto aux champignons Fromage, flan caramel <b>BIO</b></p> <p>4</p>	<p>Jambon cru * beurre- cornichons Raviolis gratinés  Fromage Compote</p> <p>5</p>	<p>Betteraves <b>BIO</b> Wings de poulet Petit-pois  Fromage <b>BIO</b> Salade de fruits</p> <p>6</p>	<p>Salade Lyonnaise ● Brochette de dinde à la moutarde Endives braisées Fromage Dessert</p> <p>7</p>
9	10	11	12	13	14
<p>Pizza Filet de cabillaud + sauce citron Tempura de légumes Fromage Velouté aux fruits mixés</p>	<p>Potage à la citrouille Rosbeef aux champignons Pâtes <b>BIO</b> + emmental râpé  Fromage Fruit</p>	<p>Boulgour <b>BIO</b> à la Grecque ● Cuisse de pintade au four Printanière de légumes Fromage Fruit</p>	<p>Salade d'endive et fromage Choucroute *  Fromage Fromage frais aux fruits</p>	<p>Salade Niçoise Poulet et pois chiches sauce Basquaise Semoule Fromage <b>BIO</b> Crêpe au sucre</p>	<p>Pamplemousse + sucre Roti de veau à la crème Brocolis  Fromage Dessert</p>
16	17	18	Repas de Noël 19		21
<p>Salade de la mer ● Bouchées au camembert Purée de potiron  Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre Fruit</p>	<p>Salade verte Blanquette de veau <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b>  Fromage Yaourt vanille</p>	<p>Taboulé Cordon bleu Carottes <b>BIO</b> au beurre  Fromage Fruit <b>BIO</b></p>	<p>Charcuterie* - tomates cerise - salade Emincé de poulet sauce aux marrons Gratin Dauphinois Fromage, bûche pâtissière, mandarine, chocolats</p>		<p>Carottes râpées Gratin de poisson à la tomate Gnocchis  Fromage Compote <b>BIO</b></p>
				20	21

● **Salade Lyonnaise** : pommes de terre, museau, vinaigrette persillade ● **Boulgour à la Grecque** : boulgour, féta, concombre, poivron rouge, olives, vinaigrette huile d'olive ● **Salade de la Mer** : Coleslaw, pâtes, surimi, olives noires, sauce cocktail

\* Préparation contenant du porc **BIO** : Agriculture biologique



## 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 2019



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

  
aigues-mortes  
Le Sel de la Vie

  
LE GRAU  
DU ROI  
Le Port de Camargue