

Menu Repas à domicile – Du 1^{er} au 20 décembre 2025

Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre	Samedi 06 décembre
Pizza Cordon bleu Haricots beurrés BIO Fromage BIO Fruit	Endives et dès Cantal AOP Blanquette de petits filets de colin Pommes vapeur Fromage Mousse chocolat BIO	Radis – beurre Rôti dinde en civet VF Patate douce au four Fromage Fruits au sirop	Salade verte et maïs Sauté de porc à l'Italienne VF Pâtes BIO Fromage Fromage blanc BIO nature & sucre	Bouillon de pâtes Tortilla Purée de carottes Fromage BIO Fruit BIO	Pamplermousse & sucre Saucisse VF Haricots blancs façon cassoulet Fromage Dessert
08 décembre	09 décembre	10 décembre	11 décembre	12 décembre	13 décembre
Poireaux vinaigrette Bourguignon de bœuf VF Printanière Fromage Banane BIO	Carottes râpées Filet cabillaud au four Purée BIO Fromage Yaourt aux fruits mixés	Tarte 3 fromages Pilon de poulet à l'Asiatique Beignets de courgettes Fromage Salade de fruits "maison" + Biscuit	Potage à la citrouille Andouillette Salsifis persillés Fromage AOP Fruit	Salade verte BIO et poichiches Raviolis tomate mozza + emmental râpé BIO Fromage Crème vanille BIO	Céleris BIO "rémoulade" Pot au feu Légumes et pommes-de-terre Fromage Dessert
15 décembre	16 décembre	17 décembre	18 décembre	19 décembre	20 décembre
Macédoine mayonnaise Poisson pané + citron Gratin de duo de courgettes Fromage Fromage frais aux fruits Biscuit	Choux rouge vinaigrette Paleron à la moutarde Riz Fromage Fruit	Betteraves vinaigrette Lasagnes "maison" Fromage Compote	Pâté en croute « Richelieu » Emincé de chapon sauce champignons et foie gras Crumble butternut & patate douce Fromage Buchette pralinée Chocolat de Noël	Taboulé Wings Haricots verts au beurre Fromage Yaourt nature brassé & sucre Ananas	Salade Mexicaine Cuisse de pintade Poêlée de légumes Fromage Dessert

Salade Mexicaine : Riz, poivrons, maïs, haricots rouges et blancs vinaigrette à la tomate pimentée

ORIGINE DES VIANDES : Communiquée le jour de consommation sur le document « Liste des allergènes »

BIO : Produit issu de l'agriculture biologique

VF : Viande et volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée



Produit local



Cuisiné par nos chefs



Préparation à base de porc



Menu végétarien

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
- Saint Laurent d'Aigouze, CCAS : 04 66 88 10 11



Du 1^{er} au 20 décembre 2025



