

CATALOGUE **REPAS**

PRINTEMPS-ÉTÉ



SOMMAIRE

Ce catalogue vous est offert par le service repas de la Centrale de Services à Domicile de Liège.

Qui sommes-nous ? p. 3

Notre service repas p. 4

Un chef en cuisine p. 6

Choisissez votre menu p. 8

La valisette santé p. 10

Bon à savoir p. 12

Menus Terroir p. 14

Nos alternatives p. 44

Légumes p. 46

Féculents p. 48

Pâtes p. 49

Plats du jour p. 50

Assiettes froides p. 52

Menus plaisir p. 54

Potages p. 56

Desserts p. 58

Témoignages p. 60

Notes p. 60



Qui sommes-nous ?

La CSD Liège vous procure rapidement l'aide dont vous avez besoin lors d'une perte d'autonomie passagère ou durable, en cas d'accident, de handicap, de maladie ou simplement lorsque les limites de l'âge se font sentir. Nous vous soutenons pour vous permettre de vivre chez vous, en toute sécurité, dans le respect de vos choix de vie.

Nous **encadrons intégralement les bénéficiaires** ainsi que leur entourage. En écoutant vos difficultés, nous vous proposons une réponse **humaine, personnalisée et professionnelle**.

Découvrez tous nos services sur **www.csdliege.be**.

04/338 20 20 - 24 h sur 24 et 7 jours sur 7
Le choix de bien vivre chez soi

Notre service repas



La CSD livre vos repas à domicile. Ceux-ci sont préparés par les cuisines du Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye (CHBA). Ils se composent essentiellement de produits frais, locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique.

Les repas sont véhiculés dans des camionnettes réfrigérées et livrés chez vous par notre personnel qualifié. Ils sont conditionnés dans des barquettes individuelles à usage unique.

**Celles-ci sont recyclables
et se jettent dans la poubelle PMC !**

Nos tarifs

Ils sont adaptés aux revenus du ménage.
Contactez notre service pour plus d'informations.

Comment faire appel à notre service ?

- Appelez le **04/338 20 20** et précisez que votre appel concerne la livraison de repas.
- Une assistante sociale vous contactera dans les **48 h** ouvrables pour fixer une rencontre.
- Elle établira avec vous un plan d'aide adapté à vos besoins.

**Notre service repas est accessible
à toutes les personnes
en perte d'autonomie,
quelle que soit la mutuelle.**

Où livrons-nous ?

Notre service distribue les repas **sur toute la province de Liège**, sauf dans les communes de Liège, Waremme et dans l'arrondissement de Verviers (mais nous livrons à Trooz et Olne).

**Si votre région n'est pas desservie,
contactez notre Centre de Coordination
(04/338 20 20) qui trouvera, avec vous,
une solution personnalisée.**



Un chef en cuisine !

Pierre Rorive

Passionné de cuisine depuis toujours, c'est à Liège que j'étudie l'hôtellerie. Le prestigieux restaurant « *Comme Chez Soi* » à Bruxelles m'accueille pendant deux ans en tant que Chef de partie.

Je poursuis deux ans « *Au Vieux Liège* » et 17 ans au « *Clos St Denis* » où je deviens Chef.

Je m'oriente ensuite vers le monde hospitalier en devenant responsable du self-service du CHU de Liège (Sart-Tilman). L'année qui suit, je dirige les 5 restaurants de la Commission européenne à Bruxelles. En 2015, je rejoins la cuisine centrale du CHBA dont je suis responsable depuis 2016.



Le Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye

La cuisine centrale « *Atelier de Santé Alimentaire* » située au Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye (Seraing) emploie 250 personnes réparties sur ses différentes implantations.

Notre objectif est avant tout de proposer des plats sains et goûteux. Actuellement, la production quotidienne est de 7500 repas. Ceux-ci sont distribués dans différents secteurs.

Le premier, le plus important, concerne l'accompagnement à domicile (CSD), les hôpitaux et maisons de repos (Intersenior).

Le deuxième est le secteur scolaire. En collaboration avec une diététicienne, le CHBA propose une alternative végétarienne et diminue les produits frits.

Le troisième concerne les menus des crèches.

Les repas destinés à nos différents restaurants et centres représentent le dernier secteur. Mentionnons par exemple la Cité administrative de Seraing ou encore, la cafétéria du CHBA ouverte du lundi au samedi. Le CHBA propose aux clients et membres du personnel une restauration à emporter ou à consommer sur place.

En plus des audits réalisés par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA), le CHBA collabore avec le laboratoire provincial Malvoz qui réalise entre autres des prélèvements pour l'analyse régulière de nos productions.



Pierre Rorive,
Directeur du département hôtelier.

Choisissez votre menu

L'objectif de ce catalogue est de vous aider à faire vos choix, vous faire découvrir de nouveaux goûts et de vous inspirer pour la présentation de vos plats.

Nous vous encourageons à placer les aliments sur une assiette.

Votre repas n'en sera que plus appétissant, la preuve en images¹ ! Toutes les photos sont réalisées avec les produits tels qu'ils vous sont livrés.

Chaque semaine, vous recevez le calendrier des menus pour la semaine suivante.

Nous vous proposons **28 menus Terroir** (p.14), répartis sur **4 semaines**. Vous choisissez les repas en fonction de **vos envies, de vos habitudes** (sans porc, sans poisson, végétarien) ou de **votre régime alimentaire** (sans sel ajouté, diabétique, hypocalorique, hyperprotéiné, urémique, dialysé, dialysé diabétique, sans déchet, pauvre en lactose)².

Vous avez aussi la possibilité de sélectionner **votre texture** :
ordinaire • coupée • mixée

Les menus Terroir et leurs alternatives peuvent être accompagnés d'un potage (p.56) et/ou d'un dessert (p.58).

D'autres alternatives sont aussi proposées (p.44).

Pour Noël, Nouvel An et Pâques, nous vous proposons un menu de fêtes !

¹ Les photos sont non-contractuelles. La présentation des plats l'est à titre indicatif.

² Sur base du conseil de votre médecin, la CSD propose des menus adaptés.

Les quantités répondent aux recommandations nutritionnelles. Nous privilégions principalement les produits frais, locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique.

De plus, nous n'utilisons aucun conservateur ni colorant !

Toutes les informations concernant les allergènes sont indiquées sur les barquettes. N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres questions à propos des ingrédients.



La valisette santé

Disponible sur base d'une prescription médicale, la valisette santé contient les 3 repas d'une journée, ainsi qu'un potage, un dessert, d'éventuelles collations et compléments nutritionnels. Elle vous garantit une alimentation équilibrée et adaptée aux contraintes liées à votre pathologie et à vos goûts.

Qui peut bénéficier de la valisette santé ?

Elle s'adresse aux personnes souffrant de diverses pathologies et nécessitant des régimes spécifiques (diabète, sans sel ajouté, amaigrissement, intolérance au gluten, pathologie oncologique, ...). Cette valisette est exclusivement prescrite par les médecins généralistes et spécialistes en accord avec le patient. La prescription est adaptée en fonction de vos besoins alimentaires sur la période déterminée. Celle-ci peut être prolongée suivant les besoins.

Comment se la procurer ?

Dès réception de votre demande, la diététicienne prend contact avec vous pour la mise en place de vos repas afin de les adapter à vos goûts et aux contraintes médicales.

Retrouver le goût du bon goût

Grâce à la valisette santé, nous vous proposons une alimentation saine tout au long de la journée. Bien manger favorise le maintien d'un bon état de santé et l'amélioration de la pathologie. Au travers d'une large gamme de plats, nous avons à cœur de vous redonner le goût des bonnes choses.

**UNE JOURNÉE
=
3 REPAS**

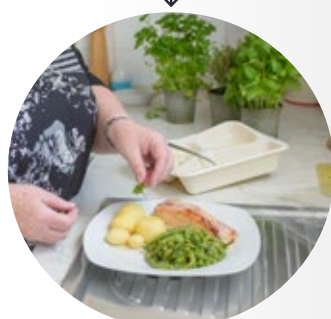


Bon à savoir

Sur chaque barquette, vous trouverez l'intitulé du repas, les ingrédients, les allergènes, la date de fabrication, la date limite de consommation, ainsi que les conditions de conservation et de réchauffage.

Nos conseils d'utilisation

1. Conservez le repas au frigo. Nous vous recommandons de ne pas le congeler¹ !
2. Sortez la barquette du frigo, faites quelques trous dans l'opercule et mettez-la au four à micro-ondes. Pour plus de facilité, placez-la déjà sur une assiette.
3. Réchauffez-la comme indiqué sur l'étiquette (2 à 5 min à 600 watts).
4. Avec précaution, retirez l'opercule de la barquette et placez les aliments sur une assiette.
5. N'hésitez pas à vous inspirer des photos de ce catalogue, ou encore, à l'agrémenter selon vos goûts (épices, herbes aromatiques...). Pensez à demander conseil à notre personnel !



¹ Chez un particulier, la congélation/décongélation est difficilement contrôlable. De plus, nous utilisons parfois certains produits frais surgelés qu'il est interdit de recongeler.

Vous souhaitez fractionner votre repas ?

Si vous souhaitez fractionner votre repas, nous vous conseillons de ne pas réchauffer¹ plusieurs fois le même aliment.

1. Sortez la barquette du frigo et retirez l'opercule.
2. Déposez ce que vous souhaitez manger dans une assiette.
3. Réchauffez-la au four à micro-ondes (idéalement avec un couvercle).
4. Pendant ce temps, transférez le reste des aliments de la barquette dans un récipient fermé par un couvercle ou un film plastique (pas d'aluminium) et replacez-le au frigo.

Votre barquette...



... dans une assiette !

¹ En réchauffant plusieurs fois les aliments, vous transformez certaines substances qui pourraient s'avérer nocives pour les personnes sensibles. De plus, le goût, l'aspect et la texture en seraient détériorés. Par ailleurs, en réchauffant les aliments hors de la barquette, ceux-ci risquent de sécher plus rapidement.

Menus Terroir

Chaque jour pendant **4 semaines**, nous vous proposons un menu **Terroir différent (28 au total)**.

Nos professionnels vous fourniront le menu de la semaine en cours. Pour satisfaire au mieux vos besoins et vos envies, plusieurs déclinaisons sont possibles.

Les plats Terroir sont disponibles sans porc, sans poisson, en version végétarienne ou selon un régime précis.

Retrouvez les alternatives en page 43.

Attention, les alternatives et les différentes textures ne concernent pas les personnes qui suivent un régime médical précis.

Texture « mixé séparé »



SEMAINE 1/JOUR 1

Tajine de bœuf aux épices

(jus d'orange, gingembre, cumin, citronnelle)

Mix du Sud

(poivrons rouges, aubergines, courgettes, olives, cumin)

Risotto de pâtes au safran



SEMAINE 1/JOUR 2

Saucisse de veau sauce moutarde

Salade liégeoise

(pommes de terre, haricots, lardons, oignons, vinaigre)

SEMAINE 1/JOUR 3

Rôti de porc Orloff sauce Mornay

(sauce Béchamel avec du fromage)

Petits pois au beurre et échalotes

Purée de pommes de terre maison



SEMAINE 1/JOUR 4

Carbonnades au pain d'épices

Compote aux pommes

Pommes de terre nature

SEMAINE 1/JOUR 5

Moussaka aux aubergines



SEMAINE 1/JOUR 6

Dos de cabillaud sauce citron
Épinards sauce blanche
Pommes de terre vert pré

SEMAINE 1/JOUR 7

Filet de poulet grillé sauce barbecue

Tomates au four

Riz pilaf

(cuit par absorption avec des échalotes)



SEMAINE 2/JOUR 1

Boulettes d'agneau sauce aux épices

(ail, cannelle, cumin)

Légumes façon orientale

(courgettes, pois chiches, carottes, radis blanc)

Semoule aux raisins secs

SEMAINE 2/JOUR 2

Blanquette de veau
Jeunes légumes
(asperges, carottes)
Gratin dauphinois



SEMAINE 2/JOUR 3

Dos de merlu sauce au beurre blanc
Brocolis aux fines herbes
Purée de pommes de terre maison

SEMAINE 2/JOUR 4

Lasagne
Aubergines grillées avec parmesan



SEMAINE 2/JOUR 5

Rôti de dindonneau sauce curry
Duo de carottes aux jeunes oignons
Pommes de terre nature



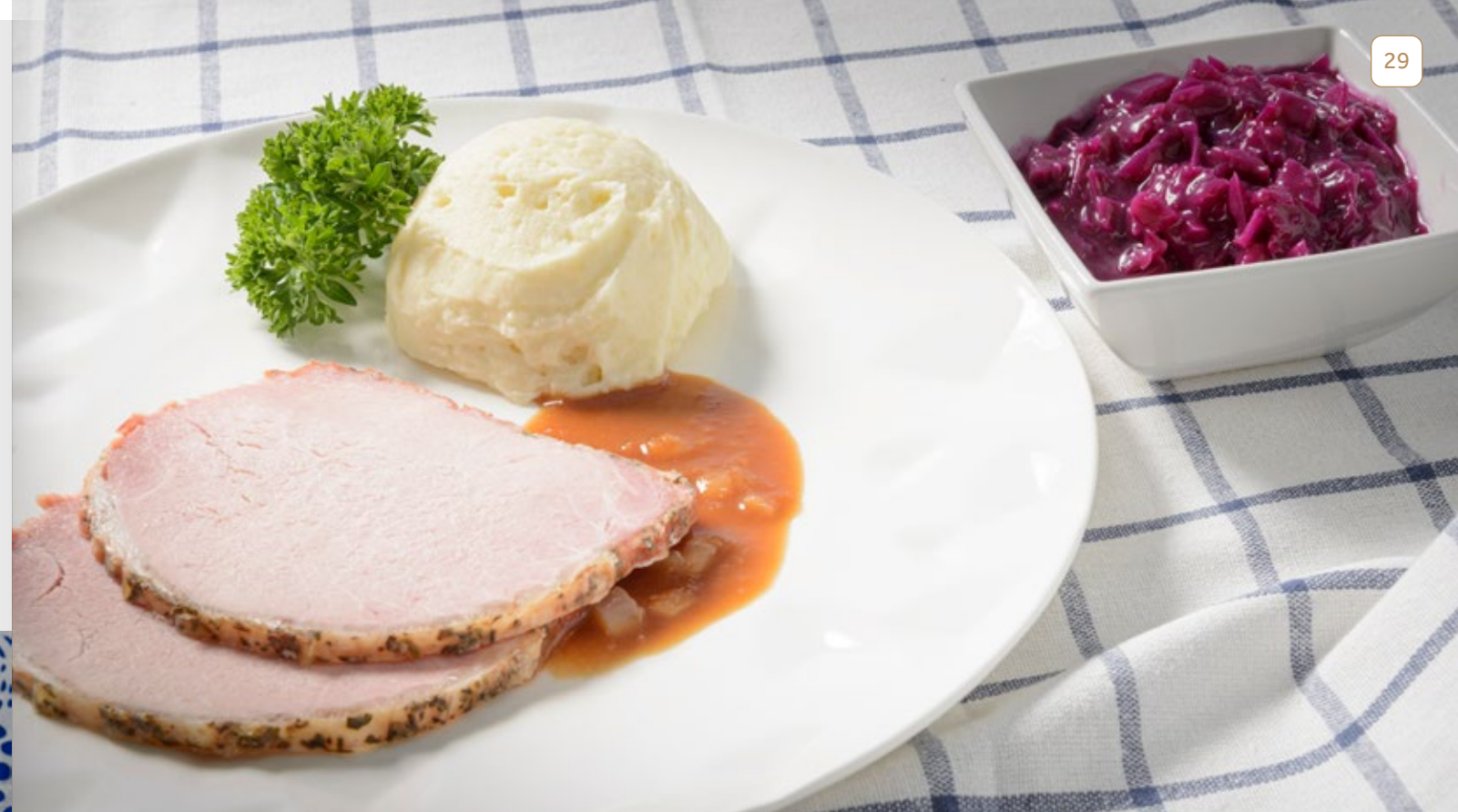
SEMAINE 2/JOUR 6

Dos de saumon sauce choron

(sauce béarnaise tomatée)

Courgettes sautées à l'estragon

Pommes de terre nature



SEMAINE 2/JOUR 7

Rôti de porc sauce au miel et à l'échalote

Chou rouge aux pommes

Purée de pommes de terre maison

SEMAINE 3/JOUR 1

Grill burger de bœuf sauce brune au poivre vert
Champignons sautés à la ciboulette
Pommes de terre grenaille



SEMAINE 3/JOUR 2

Poivron farci à la viande (veau)
Coulis de poivron
Riz sauvage aux petits légumes

SEMAINE 3/JOUR 3

Filet de poulet sauce brune au romarin

Haricots aux oignons

Pommes de terre vert pré

*(demi pomme de terre avec la peau
dont la chair est transformée en purée)*



SEMAINE 3/JOUR 4

Ragoût de veau sauce tomate

Courgettes aux herbes de Provence

Pommes de terre nature

SEMAINE 3/JOUR 5

Paupiette pur veau sauce moutarde à l'ancienne
Carottes au thym
Rösti (galettes de pommes de terre)



SEMAINE 3/JOUR 6

Dos de cabillaud sauce mousseline
 (à base de beurre et de jaunes d'oeufs)
Brocolis à l'ail
Pommes de terre nature

SEMAINE 3/JOUR 7

*Roulades de jambon aux chicons gratinées
(sauce Béchamel)
Purée de pommes de terre maison*



SEMAINE 4/JOUR 1

*Grill burger sauce brune au vinaigre balsamique
Tomate au four
Gratin dauphinois*

SEMAINE 4/JOUR 2

Émincés de poulet sauce veloutée
Champignons mijotés à la ciboulette
Riz pilaf
(cuit par absorption avec des échalotes)



SEMAINE 4/JOUR 3

Dos de merlu sauce safranée
Épinards sauce blanche
Purée de pommes de terre maison

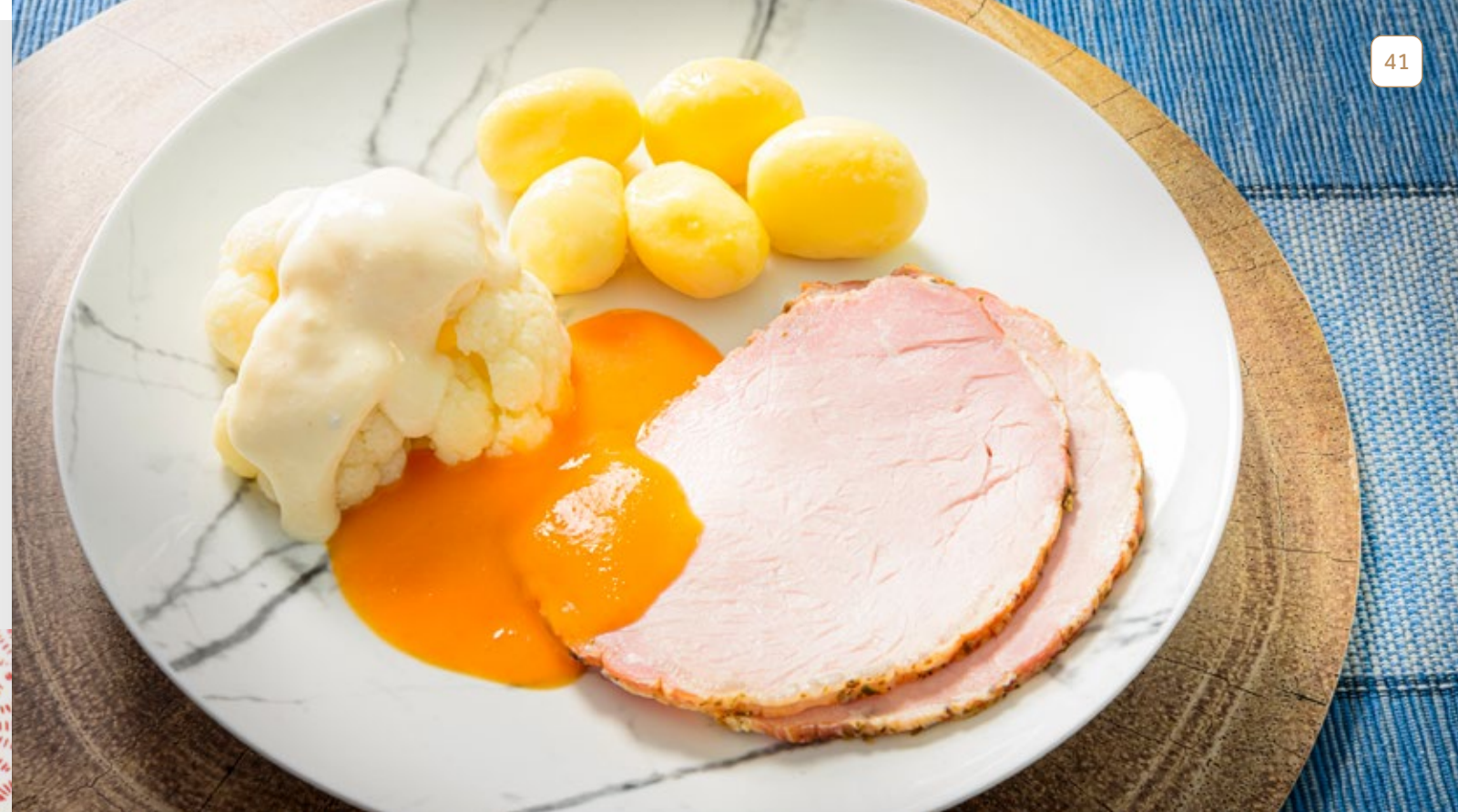


SEMAINE 4/JOUR 4

Boulets pur veau sauce liégeoise
(lardons et oignons)

Compote de pommes

Rösti (galettes de pommes de terre)



SEMAINE 4/JOUR 5

Carré de porc coulis de carottes au curry

Chou-fleur sauce blanche

Pommes de terre nature

SEMAINE 4/JOUR 6

Filet de poisson meunière
Cup de citron
Poireaux à la crème
Purée de pommes de terre maison



SEMAINE 4/JOUR 7

Sauté de dinde sauce aux fruits rouges
Chicons caramélisés
Gratin dauphinois



Nos alternatives

Variez votre menu hebdomadaire selon vos envies ou vos goûts !
Pour chaque plat Terroir, vous pouvez :

CHANGER n'importe quel légume et n'importe quel féculent
par un autre quand vous voulez !

REEMPLACER le plat Terroir du menu par :

Un des 6 plats du jour

ou

Le plat de pâtes de la semaine

ou

L'assiette froide de la semaine

ou

Le menu plaisir de la semaine

Attention, les alternatives et les différentes textures ne concernent
pas les personnes qui suivent un régime médical précis.
Il n'est pas possible de changer les textures pour les alternatives.

Légumes

Chaque jour, changez n'importe quel légume par un autre proposé ci-dessous.

- Compote de pommes
- Salade mixte
sauce vinaigrette ciboulette
- Chou-fleur sauce blanche
- Haricots verts et échalotes
- Carottes au thym



Féculents

Chaque jour, changez n'importe quel féculent par un autre proposé ci-dessous.



Pommes de terre



Purée de pommes de terre maison



Pâtes

Pâtes

Chaque jour, le plat de pâtes de la semaine est disponible.



Bolognaise



Lasagne de légumes



Crème d'épinard au saumon

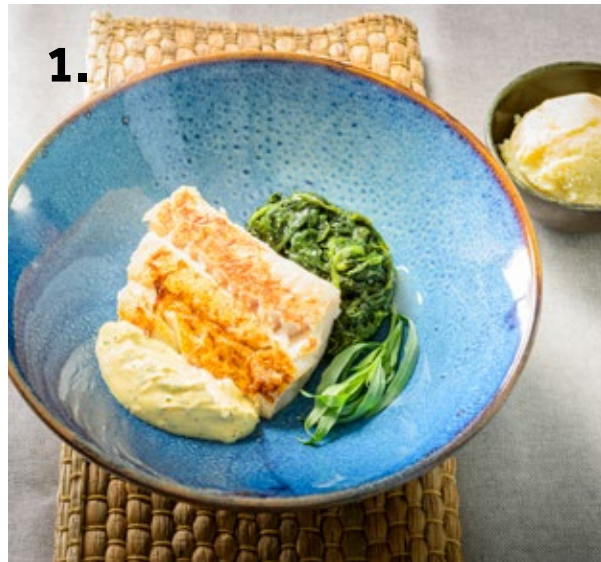


Jambon, fromage

Plats du jour

Chaque jour, les 6 plats du jour proposés ci-dessous sont disponibles.

1. Dos de cabillaud rôti sauce béarnaise, épinards à la crème, purée de pommes de terre maison
2. Lasagne bolognaise
3. Paëlla valencienne
4. Boulets pur veau sauce liégeoise (oignons et lardons), compote de pommes, purée de pommes de terre maison
5. Potée aux brocolis, saucisse de veau, lard salé, sauce moutarde
6. Cuisse de poulet, sauce aux champignons, purée de pommes de terre maison



Assiettes froides

Jambon cuit et oeuf dur

Salade de carotte à l'orange

*Asperges vertes à la moutarde
à l'ancienne, pignons de pin et persil*

*Salade de pommes de terre
à la ciboulette*

*Macédoine de légumes (carottes,
pois, haricots, flageolets, navets)*



Boule de mozzarella

Salade de tomates au pesto

Feuilles de roquette au parmesan

*Ratatouille servie froide
(courgettes, aubergines, oignons,
tomates, poivrons)*

*Focaccia (pain à l'huile d'olive et herbes
de Provence)*



*Charcuteries fines (jambon serrano,
salami milanais et pastrami, rôti de
porc au romarin)*

*Salade de concombres, tomates,
olives, feta*

*Salade de pâtes aux légumes confits
(courgettes, aubergines)*

*Salade de céleri rémoulade (céleri rave
râpé, assaisonné de mayonnaise, mou-
tarde, persil, jus de citron, sel et poivre)*

Melon



Salade de thon

*Salade de haricots façon niçoise
(tomates, olives, échalotes)*

Taboulé oriental à la menthe

*Salade Hawaï
(carottes, maïs, ananas, petits pois)*

*Concombre mariné
à la crème et à l'aneth*



Menus plaisir

Chaque jour, le « menu plaisir » de la semaine est disponible (à titre informatif voici quelques exemples). Pour connaître celui qui vous est proposé cette semaine, consultez votre « fiche menu hebdomadaire ».



Paëlla valencienne



Poivrons farcis et riz pilaf



Couscous de poulet et merguez



Cuisse de canard
à l'orange et rösti



LES POTAGES

*Nos potages sont préparés
à base de légumes frais,
d'eau, d'assaisonnement
et de riz (pour épaissir).*

*Ils sont disponibles en version « légère »,
c'est-à-dire avec moins de fibres
pour une meilleure digestion.*

*Pour certains régimes,
ils peuvent être enrichis.*

*Tous nos potages sont
faits maison et sans porc.*

Les potages ordinaires

Les potages ordinaires sont répartis sur 2 semaines :

SEMAINE 1

Lundi : Céleri
Mardi : Courgette
Mercredi : Panais cource
Jeudi : Brocoli
Vendredi : Poivron rouge
Samedi : Poireau
Dimanche : Cerfeuil

SEMAINE 2

Lundi : Crème de volaille
Mardi : Cresson
Mercredi : Carotte
Jeudi : Chou-fleur
Vendredi : Quatre légumes
Samedi : Tomate
Dimanche : Épinard

Les potages légers

Les potages légers sont répartis sur 1 semaine :

Lundi : Carotte
Mardi : Céleri rave
Mercredi : Courgette
Jeudi : Épinard
Vendredi : Parmentier (pomme de terre)
Samedi : Cresson
Dimanche : Chou-fleur

LES DESSERTS

Nos desserts sont faits maison¹ ou confectionnés industriellement. Ils sont adaptables aux différents régimes.



Tous nos desserts sont disponibles en version végétarienne et sans-porc, à l'exception des desserts avec l'icône ci-dessous.



Les desserts ordinaires

Les desserts ordinaires sont répartis sur 2 semaines :

SEMAINE 1

Lundi : Cake pommeline
Mardi : Riz au lait
Mercredi : Crème coco 🏠
Jeudi : Salade de fruits frais
Vendredi : Crème vanille 🏠
Samedi : Mousse au chocolat
Dimanche : Gaufre 4/4

SEMAINE 2

Lundi : Gervita aux fraises
Mardi : Riz au lait
Mercredi : Pannacotta aux fruits rouges 🏠
Jeudi : Salade de fruits frais
Vendredi : Crème moka 🏠
Samedi : Café liégeois
Dimanche : Crêpes

Les desserts régime

Les desserts régime sont répartis sur 2 semaines :

SEMAINE 1

Lundi : Cake vanille 🏠
Mardi : Biscuit au chocolat
Mercredi : Crème coco 🏠
Jeudi : Pain d'épices
Vendredi : Crème vanille 🏠
Samedi : Biscuit aux amandes
Dimanche : Crème moka 🏠

SEMAINE 2

Lundi : Cake vanille
Mardi : Biscuit au chocolat
Mercredi : Crème coco 🏠
Jeudi : Pain d'épices
Vendredi : Crème moka
Samedi : Biscuit aux amandes
Dimanche : Crème vanille

¹ Près de la moitié de nos desserts sont faits « maison ». Leur date de conservation étant plus courte, nous proposons des alternatives industrielles permettant aux bénéficiaires d'échelonner la prise des desserts.

Témoignages

Je suis veuf, et je ne sais pas cuisiner. Comme je ne suis soumis à aucun régime particulier, je reçois tous les jours le menu Terroir. Les plats varient toutes les 4 semaines. Je n'ai pas le temps de me lasser. Et lorsque quelque chose ne me plaît pas, comme les haricots, j'opte pour une alternative !

Michel, 73 ans

Cela fait plusieurs années que je suis diabétique. Je reçois chaque jour le menu diabétique. Mais suite à une visite chez le médecin, nous avons constaté que mon diabète est à nouveau déséquilibré. J'ai alors fait appel à la diététicienne de la CSD, qui m'a proposé de passer à la valisette santé. Grâce à la prescription de mon médecin traitant, je me la fais livrer à domicile toute la semaine. Lorsque mon diabète sera stable, j'espère repasser aux menus d'avant.

Marie, 55 ans

Lors d'un accident de moto, je me suis cassé le bras droit. Je vis seul, donc impossible de me faire à manger. J'ai fait appel au service repas le temps de ma convalescence. J'en ai eu pour 6 semaines.

Pierre, 36 ans

D'habitude, c'est ma fille qui apporte le souper à la maison. Mais lorsqu'elle part en vacances, nous faisons appel à la CSD. J'opte pour le menu Terroir avec un dessert, et Julien prend le menu régime avec du potage.

Anne-Laure et Julien, 67 et 69 ans

Au moment de mon traitement oncologique, je ne parvenais plus à avaler la nourriture normale. Je devais manger « mou ». La CSD me fournissait des plats mixés. Mais depuis quelques semaines, ma santé s'améliore. J'ai testé les pâtes, cela n'a pas posé de difficultés particulières. Je m'apprête à passer aux repas « normaux ». Je me réjouis de retrouver le plaisir de manger !

Serge, 61 ans

À cause de mon diabète, je suis traitée à l'insuline matin et soir. Ma glycémie est bien équilibrée. Mais cela fait 8 ans que cela dure, et je me lasse des régimes diabétiques. J'en perds l'appétit alors qu'il est plutôt bon ! J'ai pris contact avec la diététicienne du service et, en accord avec mon médecin traitant, nous avons décidé de passer aux repas « ordinaires ». Un plaisir !

Jacqueline, 80 ans

Éditeur responsable
Centrale de Services à Domicile (Liège)
Rue de la Boverie 379 - 4100 Seraing
www.csdliege.be

Édition
Octobre 2023
Coordination
Service communication
Graphisme
Chloé Parisis et Maxime Jamouille
Globule Bleu
Impression
AZ Print
Photos
Alain Vande Craen

Catalogue réalisé en
collaboration avec le Centre
Hospitalier Bois de l'Abbaye

Notes



Qui sommes-nous ?

La CSD Liège vous procure rapidement l'aide dont vous avez besoin lors d'une perte d'autonomie passagère ou durable, en cas d'accident, de handicap, de maladie ou simplement lorsque les limites de l'âge se font sentir. Nous vous soutenons pour vous permettre de vivre chez vous, en toute sécurité, dans le respect de vos choix de vie.

Nous **encadrons intégralement les bénéficiaires** ainsi que leur entourage. En écoutant vos difficultés, nous vous proposons une réponse **humaine, personnalisée et professionnelle**.

Découvrez tous nos services sur **www.csdliege.be**.

Aides familiales et aides-ménagères sociales
Soins infirmiers et équipes spécialisées
Distribution de repas
Centre de coordination
Gardes à domicile
Gardes d'enfants malades
Gardes répit

Location de matériel médical
Aide aux déplacements pour raison médicale
Télévigilance
Ergothérapie (adaptation du domicile)
Transport collectif pour raison médicale
Kinésithérapie, Logopédie, Psychologie, Coiffure,
Pédicure, Diététique, Esthéticienne sociale



Retrouvez-nous sur Facebook et LinkedIn

04/338 20 20 - 24 h sur 24 et 7 jours sur 7

Le choix de bien vivre chez soi

La CSD fait partie du réseau Solidaris.

