

Menu CCAS / Nom du client :

Semaine du 06 au 12 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	<p>Haricots verts et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Sauté de dinde sauce aux olives</p> <p>SV : Omelette</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tarte gourmande au chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Lasagne à la provençale</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Acras de morue</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : filet de cabillaud sauce crème</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>SV : Nuggets de poisson</p> <p>Poêlée champêtre (haricots verts, champignons, tomate, aubergine)</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>Mousse au chocolat au lait^o</p>	<p>Nouilles savosiennes au tomates séchées</p> <p>Rôti de veau sauce Vallé d'Auge (crème, jus de pomme, champignons)</p> <p>SV : Calamars à la romaine</p> <p>Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes)</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Bavarois aux fruits rouges</p>	<p>Betteraves vinaigrette moutardée</p> <p>Tortilla plancha</p> <p>Légumes rataouille</p> <p>Montcadi croute noir</p> <p>Fruit</p>
SOIR	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Sauté de porc * sauce tomate</p> <p>SV : Tortilla plancha</p> <p>Courgettes</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Donut's</p>	<p>Salade quinoa, semoule, boulgour</p> <p>Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Haricot vert vinaigrette</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Poêlée champêtre (haricots verts, tomate, aubergines, champignons)</p> <p>Crottin de chèvre</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Nuggets de poisson blanc</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Chou chocolat noisette</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Moussaka</p> <p>SV : Pizza au fromage</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Navets remoulade</p> <p>Cuisse de poulet sauce tomate</p> <p>SV : Samoussa aux légumes</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Gouda</p> <p>Carré framboise</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Mosaïque de fruits à l'eau</p>

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc



Menu CCAS / Nom du client :

Semaine du 13 au 19 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	<p>PLAT COMPLET : Blanquette de veau et riz SV : Colin d'alaska et riz</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Saucisse de Toulouse *</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>Lentilles de Mondreville</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre aux olives</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux fines herbes</p> <p>SV : Fingers de blé et soja</p> <p>Carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic</p> <p>(plat complet)</p> <p>Camembert</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauce tomate, thon et basilic</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Waldorf (céleri, pomme, raisin sec, noix, mayonnaise, épices)</p> <p>Filet de cabillaud sauce oseille</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Millefeuille</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Moules BIO sauce tomate</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois ° saveur vanille</p>
SOIR	<p>PLAT COMPLET : Bœuf bourguignon et pommes de terre SV : brandade de morue</p> <p>Ovemat</p> <p>Mosaïque de fruit à l'eau</p>	<p>Salade californienne (riz, ananas, maïs, carottes)</p> <p>Emincé de saumon sauce beurre blanc</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Cubes de colin sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Maronsui's</p>	<p>Salade du soleil (pâtes, tomate, vinaigrette)</p> <p>Cuisse de poulet sauce aigre douce</p> <p>SV : Samoussa aux légumes</p> <p>Poêlée brocolis, champignons</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>SV : Boulettes de flageolet sauce tomate</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage fondu petit moulu aux noix</p> <p>Tarte citron</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de dinde sauce fines herbes</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Livarot AOP</p> <p>Fruit</p>	<p>Blé à la provençale</p> <p>Moussaka</p> <p>SV : Pizza au fromage</p> <p>(plat complet)</p> <p>Faiselle nature et sucre</p> <p>Fruit</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc



Menu CCAS / Nom du client :

Semaine du 20 au 26 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	Céleri remoulade	Tomate et vinaigrette à la moutarde	Taboulé	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes	Navets remoulade	Carottes râpées vinaigrette moutardée
	Pilon de poulet sauce basquaise <i>SV: Filet de colin sauce basquaise</i>	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Aguillette de poulet sauce dijonnaise <i>SV : Omelette</i>	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio	Filet de colin sauce coco et citron vert	Filet de limande sauce crème ciboulette	Cuisse de poulet sauce poivre <i>SV : Samoussa aux légumes</i>
	Chou fleur	Haricots verts	Petit pois	(plat complet)	Riz pilaf	Torsades	Gratin dauphinois
	Fromage blanc nature et sucre	Carré	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais nature et sucre	Fromage blanc fruité	Crotin de chèvre	Gouda
	Crème dessert saveur praliné	Semoule au lait nappé caramel	Fruit	Fruit	Tarte noix de coco	Crème dessert pralinée	Carré framboise
SOIR	Œuf dur mayonnaise	Crêpe aux champignons	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Concombres à la crème	Salade de quinoa, semoule, boulgour	Blé à la provençale	Pâtes à la rouille (nouilles savoisiennes, tomate confite)
	Cubes de saumon sauce crème	Sauté de veau au jus <i>SV : Beignets sticks à la mozzarella</i>	Crispidor à l'emmental	Jambon de dinde <i>SV : Cubes de saumon sauce citron</i>	Rôti de bœuf <i>SV : Sausisse de blé et soja</i>	Sauté de veau sauce printanière <i>sv : Pavé de colin au riz soufflé</i>	Escalope de dinde sauce poivrons <i>SV : Filet de colin sauce oseille</i>
	Pommes de terre rissolée	Lentilles vertes	Boulgour	Courgettes	Chou fleur	Poêlée champignons	Choux de bruxelles
	Buchette aux laits mélangés (vache et chèvre)	Petit fromage frais sucré	Fromage blanc nature et sucre	Edam	Bleu	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé
	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat	Tiramisu	Fruit	Fruit	Fruit













° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc



Menu CCAS / Nom du client :

Semaine du 27 mai au 02 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	Salade de coquillettes au basilic	Œuf dur mayonnaise 	Concombre à la crème	Macédoine Mayonnaise	Coleslaw	Nouilles savosiennes au tomates séchées	Salade bulgare (concombre, carotte, mayonnaise, ciboulette)
	Merguez	Cubes de saumon sauce citron 	Sauté de dinde sauce pomme curry	Pizza au fromage 	Hachis provençale végétarienne  (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)	Rôti de veau sauce Vallé d'Auge (crème, jus de pomme, champignons)	Moussaka 
	SV : Filet de colin au jus d'herbes	Gnocchetti	SV : Boulettes de flageolets sauce tomate	Salade verte	(plat complet)	SV : Calamars à la romaine	SV : Pizza au fromage
	Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Fromage frais demi sel	Semoule	Yaourt aromatisé	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)	Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes)	(Plat complet)
	Petit fromage frais sucré	Fruit	Emmental	Brownie 	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fourme d'Ambert AOP 	Coulommiers
	Fruit		Crème dessert saveur caramel			Bavarois aux fruits rouges	Semoule au lait napée caramel
SOIR	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Salade de lentilles vertes et échalotes	Pommes de terre, thon, mayonnaise	Tomate et vinaigrette à la moutarde	Piémontaise	Pomelos et sucre	Crêpe à l'emmental 
	Omelette aux fines herbes 	Sauté de bœuf sauce façon bourguignon	Cordon bleu de dinde 	Sauce bolognaise au bœuf	Steak haché sauce ketchup 	Saucisse de volaille	Samoussa aux légumes 
	Poêlée champêtre (haricots verts, tomate, aubergines, champignons)	SV : Beignet stick à la mozzarella	SV : Pavé de colin gratiné au fromage	SV : Cubes de colin sauce tomate	SV : Pané de Blé, graines, emmental	SV : Omelette aux fines herbes	Poêlée asiatique (petits pois, haricots Mungo, champignons)
	Camembert	Carottes	Courgettes	Pennes	Haricots verts	Flageolets	Faiselle nature et sucre
	Compte pomme fraise	Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc fruité	Fruit
		Liégeois ° saveur vanille	Fruit	Fruit	Fruit	Mosaïque de fruits à l'eau	















° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc



Menu CCAS / Nom du client :

Semaine du 03 au 09 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis </p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Salade de riz aux olives </p> <p>Rôti de porc * sauce caramel</p> <p>SV : Filet de colin sauce tomate</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade</p> <p>SV : Galette boulgour mexicaine</p> <p>Duo d'haricots verts et haricots beurre</p> <p>Montcadi crôte noire</p> <p>Grillé aux pommes </p>	<p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV : Nuggets de blé</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Merlu sauce basilic </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Carré</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait °</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf et ketchup</p> <p>SV : Haché de cabillaud</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Tarte flan </p>	<p>Salade Napoli (torti 3 couleurs, maïs, tomate fraîche, vinaigrette)</p> <p>Sauté de veau sauce marengo (tomate, champignon, oignon)</p> <p>SV : Omelette</p> <p>Navets</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>
SOIR	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de dinde sauce printanière</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>Petits pois</p> <p>Bûchette aux laits mélangés</p> <p>Beignet au chocolat </p>	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Mosaïque de fruits à l'eau</p>	<p>Salade du soleil (pâtes, tomate, vinaigrette)</p> <p>Pavé de colin aux herbes de provence </p> <p>Semoule</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Nuggets de poisson blanc </p> <p>Légumes ratatouille</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Chou chocolat noisette </p>	<p>Salade californienne (riz, ananas, maïs, carottes)</p> <p>Nems de poulet </p> <p>SV : Saucisse de blé et soja</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Acras de morue </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : filet de cabillaud sauce crème</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Crudités aux Achards</p> <p>Emincé de saumon sauce bretonne (crème, poireaux)</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Chamois d'or</p> <p>Lactée saveur vanille</p>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc



Menu CCAS / Nom du client :

Semaine du 10 au 16 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	
M M M M M M M M	MIDI	Melon Chili con carne et riz pilaf <i>SV : Chili sin carne</i> (plat complet) Fromage frais tartare nature Compote pomme fraise allégée en sucre	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde Saucisse fumée* <i>SV : Omelette</i> Petits pois Yaourt aromatisé Mini chou pâtissier à la crème vanille	Gaspacho tomates et poivrons Cuisse de poulet sauce kedjnou (tomates, aubergines) <i>SV : fingers de blé et soja</i> Gratin duo chou fleur et brocolis Petit fromage frais nature et sucre Fruit	Tomate et vinaigrette au guacamole Torsades et sauce aux champignons et à la crème <i>SV : Calamars à la romaine</i> (plat complet) Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) Dessert lacté vanille nappé caramel	Salade de riz composé (poivrons, olives noires) Colin d'Alaska pané au riz soufflé Epinards à la béchamel Mimolette Fruit	Carottes râpées vinaigrette moutardée Sauté de veau sauce brune <i>SV : Omelette</i> Petit pois Cantal AOP Riz au lait nappé caramel	Piémontaise Merlu sauce crème champignons Haricots vert Yaourt aromatisé Fruit
	SOIR	Salade de quinoa, semoule, boulgour Nuggets de poulet <i>SV : Crispidor à l'emmental</i> Julienne de légumes Fromage blanc fruité Fruit	Nouilles savoisiennes au pesto Sauté de bœuf sauce tomate, origan, olive <i>SV : Filet de colin sauce tomate</i> Semoule Coulommiers Fruit	Quiche lorraine* Pavé de colin à la napolitaine Blé Fromage fondu kiri Liégeois ° saveur chocolat	Nems de poulet Rôti de dinde sauce à l'orange Pommes de terre persillées Petit fromage frais aux fruits Fruit	Radis beurre Pané aux graines, emmental Riz créole Yaourt nature et sucre Tarte crumble pomme et fruits rouges	Crêpe aux champignons Filet de hoki sauce façon marseillaise (soupe de poisson, tomate, ail) Haricots vert Faisselle et sucre Fruit	Coleslaw Jambonneau * sauce charcutière <i>SV : Beignet stick mozzarella</i> Poêlée champêtre Overnat Tiramisu

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc



Menu CCAS / Nom du client :

Semaine du 17 au 23 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	Crêpe jambon emmental * SP : Crêpe emmental Riz et légumes korma butternut (plat complet) Coulommiers Compote pomme abricot allégée en sucre	Betteraves et vinaigrette à la moutarde Rôti de porc * au jus SV : crispidor à l'emmental Carottes Petit fromage frais aux fruits Fruit	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde Hachis parmentier au bœuf SV : Parmentier de poisson (plat complet) Saint Paulin Mousse saveur chocolat au lait °	Concombre à la crème Jambon de dinde SV : œuf dur mayonnaise Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes Ile flotante	Salade de lentilles et fromage de brebis Nuggets de poisson blanc Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines) Yaourt nature et sucre Fruit	Macédoine mayonnaise Lasagne à la provençale (plat complet) Fromage blanc nature et sucre Fruit	Champignons à la grecque (champignon, oignon, sauce grecque) Cuisse de poulet sauce miel poivrons SV : Cubes de colin sauce tomate Carottes Camembert Purée pomme pruneaux
SOIR	Macédoine Mayonnaise Sauté de dinde sauce caramel SV : Filet de colin au jus Courgettes Fromage blanc nature et sucre Fruit	Pomelos et sucre Emincé de saumon sauce crème Blé Brie Barre pâtissière	Tarte poulet, champignons ° Calamars à la romaine Haricots verts Fromage blanc fruité Fruit	Salade de pommes de terre, oignons rouges et ciboulette Steak haché sauce au bleu SV : Galette boulgour méxicaine Carottes Yaourt aromatisé Fruit	Coleslaw Merguez SV : Sausisse de blé et soja Semoule Edam Purée pomme fraise	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde Sauté de dinde sauce fines herbes SV : Haché de cabillaud Navets sautés Livarot AOP Crème dessert saveur pistache	Betteraves vinaigrette moutardée Tortilla plancha Légumes rataouille Montcadi croute noir Fruit













° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc



Menu CCAS / Nom du client :

Semaine du 24 au 30 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Sauté de dinde sauce au thym</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>Pennes</p> <p>Gouda</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Omelette </p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaspacho à la tomate</p> <p>Pavé de colin gratiné au fromage </p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>SV : nuggets de blé</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Burrito bowl (riz, pois chiche, cheddar, sauce guacamole au fromage blanc) </p> <p>(plat complet)</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p>	<p>Salade Waldorf (céleri, pomme, raisin sec, noix, mayonnaise, épices) </p> <p>Filet de cabillaud sauce oseille</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Tarte aux myrtilles </p>	<p>Betteraves vinaigrette moutardée</p> <p>Boulettes de soja, tomate, basilic sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Fruit</p>
SOIR	<p>Salade californienne (riz, ananas, maïs, carottes)</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Navets remoulade</p> <p>Saucisse fumé *</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Crêpe fourées chocolat</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Sauté de veau sauce façon blanquette</p> <p>SV : Tortilla plancha</p> <p>Carottes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Friand au fromage </p> <p>Colin meunière </p> <p>Légumes ratatouille</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Liégeois ° saveur vanille</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouge, maïs, oignon)</p> <p>Médaille de merlu sauce provençale </p> <p>Chou fleur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Tartare de pommes de terre au citron</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : Haché de cabillaud</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de veau sauce dijonnaise </p> <p>SV : Merlu sauce curry</p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>Edam</p> <p>Chouquettes à la vanille </p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc

