CCAS LA TRINITE SANS SEL

Déjeuner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
Entrée	Quiche aux légumes	Taboulé	Salade de riz	Salade d'artichauts	Salade de tomate vinaigrette	Melon	Quiche aux légumes
Plat	Steak haché de veau Riz pilaf bio	Filet de colin Sauce normande Carottes vichy	Rôti de porc Semoule bio	Escalope de porc grillée Polenta bio	Stockfish	Emincé de volaille Sauce forestière Papillons bio	Filet de colin Sauce au beurre blanc Brunoise de légumes
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
Dessert	Flan bio au caramel	Fruit de saison HVE	Mousse au chocolat bio	Eclair à la vanille	Banane	Compote de pêche	Ile flottante

Dîner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Purée pomme fraise	Flan chocolat	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique *: Origine France* *: Pêche Durable* *: Certification environnementale niveau 2* *: Haute Valeur Environnementale* *: Viandes de France* *: Région Ultra Périphérique* *: Fruits et légumes de saison*

CCAS LA TRINITE SANS SEL

Déjeuner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
Entrée	Quiche aux légumes	Carottes râpées	Salade de tomate bio vinaigrette	Salade de maïs	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile
Plat	Roti de dinde Ratatouille	Omelette nature Purée de légumes bio	Cuisse de poulet Boulgour et pois chiches bio	Steak haché de veau Haricots verts	Parmentier de Colin	Filet de poulet Sauce curry Pommes vapeur	Daube de boeuf Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme fraise bio	Liégeois café	Fruit de saison HVE	Crème dessert vanille bio	Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison bio	Chou à la crème vanille

Dîner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Petit suisse Sucre	Fruit de saison	Compote de pêche	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

CCAS LA TRINITE SANS SEL

Déjeuner

	lun. 19/05	mar. 20/05	mer. 21/05	jeu. 22/05	ven. 23/05 **LES SAVEURS DE PROVENCE**	sam. 24/05	dim. 25/05 **FêTE DES MèRES**
Entrée	Salade de maïs bio	Salade de tomate vinaigrette	Quiche lorraine	Poivrons à l'huile	Oeuf dur bio	Concombre vinaigrette	Duo de melons
Plat	Escalope de volaille Purée crécy bio	Lasagnes de bœuf	Paupiette de veau à la provençale Haricots beurre	Emincé de poulet au caramel Riz cantonnais	Aioli de colin Légumes vapeur	Rôti de porc Haricots blancs	Pavé de saumon Sauce vierge Wok de légumes
Fromage	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Saint nectaire	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme abricot bio	Fruit de saison HVE	Fruit de saison bio	Crème dessert praliné	Tarte tropézienne	Liégeois chocolat bio	Tarte aux framboise

Dîner

	lun. 19/05	mar. 20/05	mer. 21/05	jeu. 22/05	ven. 23/05	sam. 24/05	dim. 25/05
Potage	Velouté de tomates	Crème de brocolis	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Dany chocolat	Fruit de saison	Compote pomme ananas	Fruit de saison	Compote de poire

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : Viandes de France : Fruits et légumes de saison

CCAS LA TRINITE SANS SEL

Déjeuner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05 ASCENSION	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
Entrée	Salade de tomate vinaigrette	Salade verte	Carottes râpées	Salade coleslaw	Pastèque	Melon	Salade d'artichauts
Plat	Rôti de porc Pommes vapeur	Omelette aux fines herbes Brocolis sautés bio	Steak haché de boeuf Sauce tomate Polenta	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Filet de colin Sauce à l'aneth Riz pilaf bio	Escalope de volaille Sauce crème Semoule bio	Rôti de boeuf Pommes de terre sautées
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
Dessert	Fruit de saison HVE	Purée de pomme bio	Liégeois chocolat bio	Tarte au chocolat	Crème dessert caramel	Banane	Crème renversée

Dîner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Flan vanille	Mousse au café	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Purée pomme fraise	Fruit de saison

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Haute Valeur Environnementale *: Viandes de France* *: Certification environnementale niveau 2* *: Origine France* *: Produit issu de l'agriculture biologique* *: Pêche Durable* *: Région Ultra Périphérique* *: Fruits et légumes de saison*