CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

	lun. 30/06	mar. 01/07	mer. 02/07	jeu. 03/07	ven. 04/07	sam. 05/07	dim. 06/07
Entrée	Carottes râpées bio	Salade de maïs bio	Betteraves	Melon	Salade de tomate vinaigrette	Céleri vinaigrette	Salade piémontaise à l'oeuf
Plat	Sauce bolognaise Coquillettes	Chili con carne bio Riz pilaf bio	Filet de poulet Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs)	Hachis parmentier	Filet de colin Sauce normande Haricots beurre	Steak haché de boeuf Sauce pizzaiolo Pommes vapeur	Filet de colin Sauce au beurre blanc Riz basmati
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit sans sucre	Petits suisses natures	Purée pomme abricot bio	Purée de pomme	Faisselle	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 30/06	mar. 01/07	mer. 02/07	jeu. 03/07	ven. 04/07	sam. 05/07	dim. 06/07
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	Yaourt nature	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature	Fruit sans sucre	Pomme cuite sans sucre	Petits suisses natures	Fruit sans sucre

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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* : *Viandes de France* : *Origine France* : *Certification environnementale niveau 2* : *Haute Valeur Environnementale* : *Pêche Durable*

CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

	lun. 07/07	mar. 08/07	mer. 09/07	jeu. 10/07	ven. 11/07	sam. 12/07	dim. 13/07
Entrée	Betteraves bio	Pastèque	Salade de tomate HVE	Oeuf dur bio	Salade de lentilles	Champignons à la grecque	Mesclun
Plat	Omelette nature CE2 Purée de légumes bio	Sauce bolognaise Papillons	Rôti de porc Au jus Lentilles cuisinées	Escalope de volaille Haricots verts	Filet de colin Sauce vierge Courgettes sautées	Moussaka	Daube de boeuf Macaroni bio
Fromage	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Petits suisses natures	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature
Dessert	Yaourt nature	Faisselle	Fruit sans sucre	Compote de pomme	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 07/07	mar. 08/07	mer. 09/07	jeu. 10/07	ven. 11/07	sam. 12/07	dim. 13/07
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Pomme cuite sans sucre	Faisselle	Purée de pomme	Fruit sans sucre	Compote de pomme

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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*

CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

	lun. 14/07 FETE NATIONALE	mar. 15/07	mer. 16/07	jeu. 17/07	ven. 18/07	sam. 19/07	dim. 20/07
Entrée	Feuilleté aux champignons	Quiche aux légumes	Quiche aux légumes	Salade de tomate bio	Salade de cœurs de palmiers	Céleri vinaigrette	Oeuf dur
Plat	Escalope de porc Gratin dauphinois	Rôti de dinde Au jus crémé Carottes jeunes	Filet de poulet Sauce Basquaise Purée de pommes de terre	Steak haché de veau Sauce tomate bio Riz pilaf bio	Filet de colin Sauce à l'oseille Petits pois	Rôti de porc Au jus Flageolets	Escalope de volaille Pommes vapeur
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fromage blanc nature	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot	Fruit sans sucre	Yaourt nature	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 14/07	mar. 15/07	mer. 16/07	jeu. 17/07	ven. 18/07	sam. 19/07	dim. 20/07
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Faisselle	Petits suisses natures	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature	Compote pomme coing	Faisselle	Fruit sans sucre

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.

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

CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07	sam. 26/07	dim. 27/07
Entrée	Salade coleslaw	Betteraves	Salade de tomate HVE	Carottes râpées bio	Melon	Poireaux vinaigrette	Salade d'artichauts
Plat	Sauce carbonara au poulet Papillons bio	Cuisse de poulet rôtie Haricots verts	Omelette nature Petits pois	Steak haché de boeuf Sauce pizzaiolo Poêlée de légumes bio	Filet de colin Sauce à l'aneth Ebly aux petits légumes	Rôti de porc Chou braisé	Sauté de veau basquaise 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	Yaourt nature
Dessert	Faisselle	Yaourt nature	Fruit sans sucre	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07	sam. 26/07	dim. 27/07
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fruit sans sucre	Petits suisses natures	Purée de fruits	Yaourt nature	Fruit sans sucre	Compote pomme pêche	Fruit sans sucre

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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*

CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08	sam. 02/08	dim. 03/08
Entrée	Salade de tomate bio vinaigrette	Salade de lentilles	Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Salade de coeurs de palmiers	Salade d'artichauts
Plat	Steak haché de boeuf bio Sauce pizzaiolo bio Purée de pommes de terre bio	Ratatouille Escalope de volaille	Steak haché de veau Polenta bio	Farce bolognaise bio Macaroni bio	Fricassée de colin Sauce curry coco Wok de légumes	Rôti de veau Brocolis	Cuisse de poulet Sauce chasseur Semoule bio
Fromage	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme poire	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fruit sans sucre	Faisselle	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08	sam. 02/08	dim. 03/08
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	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Fruit sans sucre	Faisselle	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 *: Viandes de France* *: Origine France* *: Haute Valeur Environnementale* *: Pêche Durable* *: Certification environnementale niveau 2*