



CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

lun. 02/02
CHANDELEUR

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

sam. 07/02

dim. 08/02

Entrée

Salade coleslaw

Salade mexicaine

Taboulé

Betteraves bio



Salade de pois chiches



Macédoine de légumes



Oeuf dur



Plat

Rôti de porc



Sauce bolognaise



Steak haché de veau
Purée de pommes de terre

Omelette basquaise



Filet de colin



Sauce arlequin



Escalope de volaille
Au jus
Poêlée paysanne

Rôti de boeuf



Fromage

Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Yaourt nature



Dessert

Pâtisserie sans sucre

Fruit sans sucre

Petits suisses natures



Faisselle



Fruit sans sucre

Petits suisses natures



Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 02/02

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

sam. 07/02

dim. 08/02

Potage

Crème de céleri

Crème de volaille

Crème de potiron

Potage de haricots verts

Potage de légumes

Crème d'asperge

Minestrone

Dessert

Yaourt nature



Faisselle



Purée pomme pruneaux

Fruit sans sucre

Compote pomme framboise

Fromage blanc nature



Fruit sans sucre



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 du à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02 MENU DU SUD OUEST	ven. 13/02	sam. 14/02	dim. 15/02
--	------------	------------	------------	--	------------	------------	------------

Entrée	Salade de lentilles	Carottes râpées <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Macédoine de légumes <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Salade de haricots verts 	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile	Champignons à la grecque
Plat	Emincé de volaille LR Sauce normande Bohémienne de légumes	Sauce bolognaise Tortillons	Rôti de porc Purée de légumes <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Paleron braisé Haricots blancs	Parmentier de Colin 	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Filet de colin Sauce au beurre blanc Poireaux à la crème <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02	ven. 13/02	sam. 14/02	dim. 15/02
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	Compote de pomme 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Fromage blanc nature 	Faisselle 	Fruit sans sucre

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 du à l'approvisionnement.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

	lun. 16/02	mar. 17/02 MARDI GRAS	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02	sam. 21/02	dim. 22/02
--	------------	---------------------------------	------------	------------	------------	------------	------------

Entrée

Betteraves bio 	Oeuf dur bio 	Quiche aux légumes	Carottes râpées 	Céleri vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de mâche 	Salade de mâche
--------------------	------------------	--------------------	---------------------	--------------------	-----------------	---------------------	---------------------

Plat

Steak haché de boeuf bio 	Filet de colin Sauce tomate Papillons	Escalope de volaille Haricots verts 	Steak haché de veau Riz pilaf bio 	Filet de colin Sauce crème Fondue de poireaux 	Cassolette de foies de volaille Pommes vapeur 	Rôti de porc 	Chou de choucroute
--------------------------------------	---	--	--	---	--	------------------	--------------------

Fromage

Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature
--------------------	---------------------------	---------------	--------------------	---------------------------	---------------	---------------	-------------------

Dessert

Faisselle 	Pâtisserie sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre
---------------	-----------------------	-------------------	------------------	----------------------------	------------------	------------------	-----------------------

Dîner

	lun. 16/02	mar. 17/02	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02	sam. 21/02	dim. 22/02
--	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Potage

Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
----------------------	------------------	------------------	----------------	-------------------	-----------------	-----------------

Dessert

Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme poire 	Faisselle 	Fruit sans sucre
------------------	----------------------------	------------------	--------------------------	-------------------------	---------------	------------------

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 du à l'approvisionnement.



CCAS LA TRINITE SANS SEL SANS SUCRE

Déjeuner

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02	sam. 28/02	dim. 01/03 FETE DES GRANDS MERES
Entrée	Taboulé	Salade de maïs <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Salade de chou blanc <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Salade verte mélangée <small>Origine France</small>	Macédoine de légumes <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Salade piémontaise à l'oeuf	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Omelette nature <small>Origine France</small> Petits pois bio <small>bio</small>	Sauce carbonara au poulet Coquillettes	Rôti de porc LR <small>Label Rouge</small> Polenta bio <small>bio</small>	Cuisse de poulet <small>Viandes de France</small> Printanière de légumes <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Filet de colin <small>MSC</small> Sauce à l'aneth Boulgour pilaf	Steak haché de boeuf pizzaiolo Semoule bio <small>bio</small>	Blanquette de veau Riz pilaf bio <small>bio</small>
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel <small>Origine France</small>	Saint Paulin sans sel <small>Origine France</small>	Edam sans sel	Gouda sans sel <small>Origine France</small>	Saint Paulin sans sel <small>Origine France</small>	Fromage blanc nature <small>Origine France</small>
Dessert	Compote pomme abricot bio <small>bio</small> <small>Origine France</small>	Fruit sans sucre	Faisselle <small>Origine France</small>	Fruit sans sucre	Yaourt nature <small>Origine France</small>	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02	sam. 28/02	dim. 01/03
Potage	Potage de légumes	Velouté de tomates	Velouté clamart <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit sans sucre	Petits suisses natures <small>Origine France</small>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature <small>Origine France</small>	Purée pomme fraise <small>Origine France</small>	Faisselle <small>Origine France</small>	Fruit sans sucre

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 du à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Label Rouge  : Viandes de France  : Pêche Durable