



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

Rillettes de thon

Betteraves bio



Salade de pois chiches



Pâté en croûte & cornichon

Terrine de légumes

**Plat**

Saucisse de Toulouse label rouge



Lentilles cuisinées



Raviolis au bœuf

Sauce normande

Paupiette de veau  
Sauce dijonnaise  
Purée de pommes de terre aux deux moutardes

Quenelles natures bio

Sauce tomate

Riz pilaf bio



Filet de colin meunière



Courgettes sautées bio



Paupiette de lapin  
Sauce forestière  
Poêlée paysanne

Rôti de boeuf



Pommes noisettes

**Fromage**

Gouda bio



Fourme d'Ambert



Saint Paulin bio



Camembert bio



Edam bio



Vache grosjean

Saint nectaire



**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

Soupe de poisson

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 dû à l'approvisionnement.



Déjeuner

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

<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes 	Mousse de canard	Céleri à la hongroise 	Terrine forestière	Champignons à la grecque
<b>Plat</b>	Emincé de volaille LR  Sauce normande Bohémienne de légumes	Raviolis aux épinards bio 	Boudin noir  Purée de légumes 	Cassoulet Haricots blancs	Parmentier de Colin 	Escalope de poulet panée Spaghettis Sauce au pistou	Feuilleté de poisson au beurre blanc Poireaux à la crème 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	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
--	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Compote 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 dû à l'approvisionnement.



**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 lorraine

Pâté de foie



Céleri remoulade



Crêpe au fromage

Salade de mâche



**Plat**

Steak haché de boeuf  
bio



Sauce au poivre

Eby bio



Lasagnes ricotta  
épinards

Cordon bleu de dinde



Haricots verts

Boulettes de veau



Aux olives

Riz pilaf bio



Batonnets de colin



Fondue de poireaux



Cassolette de foies de  
volaille

Pommes rösties

Cervelas Obernois

Chou de choucroute

**Fromage**

Tomme blanche



Saint Paulin bio



Coulommiers



Tomme noire



Bleu français



Gouda bio



Roquefort pointe



**Dessert**

Faisselle



Pâtisserie sans sucre

Yaourt nature



Fruit sans sucre

Petits suisses natures



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

Soupe de poisson

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 dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Origine France

: Viandes de France

: Certification environnementale niveau 2

: Pêche Durable

: Appellation d'Origine Protégée

: Haute Valeur Environnementale



# CCAS LA TRINITE 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
<b>Entrée</b>	Taboulé	Rosette	Salade de chou blanc <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Salade verte mélangée <small>Origine France</small>	Acras de morue	Terrine de poisson	Feuilleté aux légumes
<b>Plat</b>	Omelette nature <small>Origine France</small> Petits pois bio <small>bio</small>	Sauce carbonara <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small> Coquillettes	Rôti de porc LR <small>Viandes de France</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	Capoun sauce tomate Semoule bio <small>bio</small>	Blanquette de veau Riz pilaf bio <small>bio</small>
<b>Fromage</b>	Brie <small>Origine France</small>	Emmental bio <small>bio</small>	Rondelé aux noix <small>Origine France</small>	Edam bio <small>Origine France</small>	Saintnectaire <small>bio</small>	Tomme noire <small>Origine France</small>	Cantal <small>bio</small>
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot <small>bio</small> <small>Origine France</small>	Fruit sans sucre	Faisselle <small>Origine France</small>	Banane <small>bio</small>	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
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	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 dû à l'approvisionnement.