



Déjeuner

lun. 05/01 mar. 06/01 mer. 07/01 jeu. 08/01 ven. 09/01 sam. 10/01 dim. 11/01

<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé	Quiche lorraine	Terrine de poisson
<b>Plat</b>	Boulettes de dinde au curry  Tortillons	Pané de blé épinards 	Paupiette de veau normande 	Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles cuisinées 	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Wok de légumes 	Palette à la diable Pommes crispy	Saumonette  Sauce à l'Armoricaine Purée de carottes
<b>Fromage</b>	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 05/01 mar. 06/01 mer. 07/01 jeu. 08/01 ven. 09/01 sam. 10/01 dim. 11/01

<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Compote pomme abricot 	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. 12/01 mar. 13/01 mer. 14/01 jeu. 15/01 ven. 16/01 sam. 17/01 dim. 18/01

<b>Entrée</b>	Rosette	Salade verte bio 	Macédoine de légumes bio 	Tarte au fromage	Carottes râpées  <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	1/2 pamplemousse	Terrine de campagne 
<b>Plat</b>	Lasagnes bolognaise 	Chili con carne  Riz pilaf bio 	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio 	Rôti de porc Pommes noisettes	Blanquette de colin  Eby pilaf 	Fricadelle Sauce échalotes Choux de Bruxelles 	Tripes cuisinées  Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 12/01 mar. 13/01 mer. 14/01 jeu. 15/01 ven. 16/01 sam. 17/01 dim. 18/01

<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Velouté clamart 	Crème de veau	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Compote pomme pêche	Faisselle 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	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.



# CCAS LA TRINITE SANS SUCRE

## Déjeuner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01	sam. 24/01	dim. 25/01
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs et haricots rouge	Feuilleté Dubarry	Rillettes de porc 
<b>Plat</b>	Boulettes d'agneau Sauce à l'orientale Semoule bio 	Jambon braisé Purée de carottes bio 	Farce carbonara Penne 	Rôti de boeuf Pommes crispy 	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur 	Raviolis au bœuf Sauce aux cèpes	Sauté de volaille LR  Sauce normande Gnocchi à la romaine
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01	sam. 24/01	dim. 25/01
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Faisette 	Compote pomme banane

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

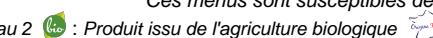
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Viandes de France



: Viande de porc Française



:

Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



## Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01	sam. 31/01	dim. 01/02
<b>Entrée</b>	Taboulé	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade	Salade de lentilles bio	Crêpe aux champignons	Poireaux sauce gribiche
<b>Plat</b>	Saucisses potée Flageolets	Omelette nature Riz cantonnais s/jambon bio	Cordon bleu Haricots beurre	Daube de boeuf Coquillettes	Parmentier de poisson	Jambonneau Choux de Bruxelles	Alouette de boeuf Sauce forestière Pommes boulangères
<b>Fromage</b>	Brie	Emmental bio	Rondelé aux noix	Edam bio	Saint nectaire	Tomme noire	Cantal AOP
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle	Fromage blanc nature	Fruit sans sucre	Compote de pomme	Yaourt nature	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01	sam. 31/01	dim. 01/02
<b>Potage</b>	Potage de butternut	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	Faisselle	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot	Yaourt nature	Petit suisse	Fruit sans sucre	Compote pomme fraise

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.

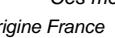
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



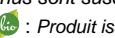
: Certification environnementale niveau 2



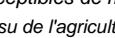
: Origine France



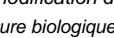
: Produit issu de l'agriculture biologique



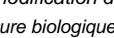
: Viandes de France



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine Protégée