



Déjeuner

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

*Entrée*

Salade coleslaw	Rillettes de thon	Salade de maïs et betteraves <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Oeuf dur bio <small>bio Origine France</small>	Taboulé	Quiche au fromage	Terrine de poisson
-----------------	-------------------	--	---	---------	-------------------	--------------------

*Plat*

Boulettes végétales Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Paupiette de poisson Pommes de terre persillées <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Filet de colin <small>MSC</small> Sauce arlequin Lentilles cuisinées <small>Origine France</small>	Filet de colin <small>MSC</small> Sauce au beurre blanc Wok de légumes <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Filet de colin <small>MSC</small> Sauce moutarde Pommes crispy	Saumonette <small>MSC</small> Sauce à l'Armoricaine Purée de carottes
-----------------------------------	--	--	--	---	---	--

*Fromage*

Gouda bio <small>bio Origine France</small>	Fourme d'Ambert <small>Origine France</small>	Saint Paulin bio <small>bio Origine France</small>	Camembert bio <small>bio Origine France</small>	Edam bio <small>bio Origine France</small>	Vache grosjean	Saint nectaire <small>Origine France</small>
--	--	---	--	---	----------------	---

*Dessert*

Fruit de saison HVE <small>Origine France</small>	Flan chocolat bio <small>bio</small>	Fruit de saison bio <small>bio</small>	Riz au lait	Banane <small>Origine France</small>	Fruit de saison HVE <small>Origine France</small>	Flan pâtissier
--	---	---	-------------	---	--	----------------

Dîner

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

*Potage*

Crème de céleri	Potage de légumes	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
-----------------	-------------------	--------------------	------------------	------------------	-----------------	------------

*Dessert*

Crème dessert café <small>Origine France</small>	Fruit de saison <small>Origine France</small>	Pruneaux au sirop <small>Origine France</small>	Fruit de saison <small>Origine France</small>	Yaourt aromatisé <small>Origine France</small>	Compote pomme abricot <small>Origine France</small>	Fruit de saison <small>Origine France</small>
---	--	--	--	---	--	--

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>	Terrine de légumes	Salade verte bio 	Macédoine de légumes bio 	Tarte au fromage	Carottes râpées 	1/2 pamplemousse	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	Lasagnes ricotta épinards	Omelette basquaise Riz pilaf bio 	Paupiette de saumon Brocolis bio 	Filet de colin Sauce citron Pommes noisettes	Blanquette de colin Ebly pilaf 	Filet de colin Sauce échalotes Choux de Bruxelles 	Fricassée de colin Sauce tomate Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aux fruits	Banane 	Paris Brest

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 	Potage de légumes	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Riz au lait	Compote	Dany vanille 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Crème dessert café 	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.



# CCAS LA TRINITE SANS VIANDE

## 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	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	Boulettes végétales Sémoule bio 	Omelette basquaise Purée de carottes bio 	Thon à la catalane Penne	Filet de colin meunière  Pommes crispy	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur 	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce Basquaise 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 de saison HVE 	Fromage blanc nature 	Liégeois café 	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Mille-feuilles

## 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>	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Sémoule au lait 	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.



# CCAS LA TRINITE SANS VIANDE

## 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	Céleri rémoulade 	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 	Crêpe aux champignons	Poireaux sauce gribiche
<b>Plat</b>	Pané de blé 	Omelette nature  Riz cantonnais s/jambon bio 	Filet de colin pané  Haricots beurre 	Thon à la catalane Coquillettes	Parmentier de poisson 	Filet de colin  Sauce moutarde Choux de Bruxelles 	Paupiette de saumon Pommes boulangères 
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Liégeois vanille 	Fromage blanc nature  Confiture	Fruit de saison bio 	Compote de pomme 	Crème dessert chocolat bio 	Eclair à la vanille

## 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 de saison 	Compote pomme abricot 	Yaourt aromatisé 	Mousse au citron	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

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.