














Menus CCAS Réfectoire

Semaine 1 - du 1 aout au au 7 aout 2022



	LUNDI 01/08/2022	MARDI 02/08/2022	MERCREDI 03/08/2022	JEUDI 04/08/2022	VENDREDI 05/08/2022	SAMEDI 06/08/2022	DIMANCHE 07/08/2022
REPAS MIDI	Brocolis vinaigrette	Salade de tomate au basilic	Pâté en croute et cornichon Galantine de volaille et cornichon	Lentilles bio vinaigrette	Carottes râpées bio lcl	Œuf dur bio mayonnaise	Salade de pâtes à l'orientale
	Colombo de dinde LR	Rôti de porc LLV sauce charcutière Rôti de dinde VF au jus	Hoki sauce aïoli	Rôti de veau lcl au jus	Nugget's à l'emmental	Sauté de porc lcl au caramel Sauté de dinde vf au caramel	Poulêt rôti vf
	Torsades bio et emmental râpé	Gratin de pommes de terre	Légumes aïoli	Tian de légumes lcl	Haricot plats persillés	Riz	Tomates provençales
	Fournols	Brie	Coulommiers	Fromage frais tartare nature	Saint Paulin	Tomme noire	Cantal AOP
Fruit	Cornet de glace vanille chocolat	Melon lcl	Salade de fruits	Cake au chocolat	Fruit	Tarte aux pommes	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  Appellation d'origine protégée
-  Cuisiné par nos équipes
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  (MSC-C-51837) Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr
-  Marée fraîche
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine 1 - du 8 août au 14 août 2022



	LUNDI 08/08/2022	MARDI 09/08/2022	MERCREDI 10/08/2022	JEUDI 11/08/2022	VENDREDI 12/08/2022	SAMEDI 13/08/2022	DIMANCHE 14/08/2022
REPAS MIDI	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon	Melon lcl	Tarte au fromage	Salade verte lcl	Salade de pâtes nez rouge	Salade de pois chiche bio lcl	Macédoine mayonnaise
	Tomate et courgette farcies	Raviolis au chèvre	Saucisse grillée lcl Merguez	Sauté de bœuf LR à la provençale	Merlu meunière et citron	Aiguillettes de poulet vf au pesto	Blanquette de poisson
	Polenta		Ratatouille lcl	Semoule bio	Gratin de courgettes	Blettes persillées	Riz
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Emmental	Comté AOP	Fourme d'Ambert AOP	Saint Paulin	Rondelé aux poivres
	Fruit lcl	Poire façon belle hélène	Fruit	Crème dessert caramel	Salade de fruits	Fruit	Eclair au café

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr
- Marée fraîche
- Produits locaux
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien





Menus CCAS Réfectoire

Semaine 1 - du 15 août au 21 août 2022



	LUNDI 15/08/2022	MARDI 16/08/2022	MERCREDI 17/08/2022	JEUDI 18/08/2022	VENDREDI 19/08/2022	SAMEDI 20/08/2022	DIMANCHE 21/08/2022
REPAS MIDI	Rillettes et cornichon	Crêpe au fromage	Melon	Salade de pois chiche bio	Salade iceberg	Salade de concombre et tomate	Brocolis vinaigrette
	Oeuf dur bio mayonnaise						
	Poulet LR façon grand mère	Saucisse grillée lcl Merguez vf	Rôti de boeuf VF sauce moutarde	Pizza au fromage	Rouille de seiche	Rôti de veau LR au jus	Merlu sauce aioli
	Haricots plats persillés	Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes	Salade verte lcl	Riz	Flageolets	Légumes aiöli
	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature	Camembert	Montcadi Croûte noire	Fromage frais aux fruits	Pont l'évêque AOP	Tomme noire
Tarte au citron	Fruit bio	Liégeois café	Cornet de glace à la vanille	Purée de pomme bio	Crème dessert vanille	Gâteau basque	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Oeuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr
- Marée fraîche
- Produits local
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine 1 - du 22 août au 28 août 2022



	LUNDI 22/08/2022	MARDI 23/08/2022	MERCREDI 24/08/2022	JEUDI 25/08/2022	VENDREDI 26/08/2022	SAMEDI 27/08/2022	DIMANCHE 28/08/2022
REPAS MIDI	Carottes lcl râpées au miel	Salade de coeurs de palmiers	Salade de tomates lcl vinaigrette à l'huile d'olive	Friand à l'emmental	Salade façon niçoise	Chou fleur vinaigrette	Melon
	Blanc de poulet LR façon fermière	Macaronade LR	Hoki sauce sétoise	Omelette bio aux oignons	Colin sauce armoricaine	Côte de porc lcl sauce echalote Escalope de dinde vf au jus	Sauté de dinde LR basquaise
	Pommes de terre sautées	Penne bio et emmental râpé	Riz	Gratin de courgettes	Pommes de terre vapeur	Ratatouille	Polenta
	Fromage blanc nature	Emmental	Cantal AOP	Tomme grise	Edam	Camembert	Cantal AOP
	Muffins aux pépites de chocolat	Liégeois café	Fruit bio	Fruit lcl	Glace	Fruit bio	Tarte aux prunes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr
- Marée fraîche
- Produits local
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien





Menus CCAS Réfectoire

Semaine 1 - du 29 aout au au 4 septembre 2022



	LUNDI 29/08/2022	MARDI 30/08/2022	MERCREDI 31/08/2022	JEUDI 01/09/2022	VENDREDI 02/09/2022	SAMEDI 03/09/2022	DIMANCHE 04/09/2022
REPAS MIDI	Salade de pois chiches bio	Pizza au fromage	Poireaux vinaigrette	Tomates mozzarella	Œuf dur bio sauce cocktail	Salade verte lcl	Carottes râpées lcl vinaigrette
	Saucisse grillée lcl	Colin MSC pané et citron	Quiche au thon	Sauce bolognaise bio	Hoki sauce bretonne	Tomates et courgettes farcies	Saumon à la crème
	Merguez VF						
	Courgettes à la provençale	Epinards béchamel et croustons	Salade verte lcl	Spaghetti bio et râpé	Riz créole	Polenta	Boullgour
	Mimolette	Brie	Cantal AOP	Fourme D'Ambert AOP	Yaourt nature	Buchette lait mélangé	Gouda
Fruit lcl	Fruit	Pêche façon melba	Mousse au chocolat au lait	Fruit LCL	Liégeois vanille	Paris Brest	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr
- Marée fraîche
- Produits local
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien

