

## CCAS AVIGNON - portage de repas à domicile



Cycle 5			Semaine n° 36		Du 02/09/2024 au 08/09/2024		
MENU A	Lundi 02/09	Mardi 03/09	Mercredi 04/09	Jeudi 05/09	Vendredi 06/08	Samedi 07/09	Dimanche 08/09
ENTREE	Pois chiche au cumin	Salade de concombre fromage blanc et aneth	Mache et dès d'emmental	Feuilleté de la mer	Rosette et beurre	Panier de tomates cerises	Melon
PLAT	Jambon à la moutarde	Boudin noir aux pommes	Lasagne bolognaise	Courgette farcie	Filet de merlu au citron confit et pommes vapeur	Mixed grill (chipo et merguez)	Bourride du pêcheur
ACCOMPAGNEMENT	Epinard à la crème	Purée		Poêlée 3 céréales			
FROMAGE / LAITAGE	Bleu	St Paulin	Petit moulé	Gouda	Kiri	Fromage blanc	Comté
DESSERT	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Arlequin de fruits	Fruit de saison	Pêche au sirop	Forêt noire

MENU B	Lundi (repas froid)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Cœur de frisée et croutons	Rillettes et cornichon	Terrine aux 3 légumes mayonnaise au citron	Coleslaw	Mesclun	Terrine de campagne	Chou blanc rappé mayonnaise et raisin sec
PLAT	Gnocchis gratinés au roquefort	Poulet pané et fri (finger food)	Œufs au plat	Parmentier au potiron	Quiche lorraine	Gratin de courgette à la ricotta	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT		Fenouil braisé	Ratatouille		Petit pois et jeunes carottes		Poêlée villageoise
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt aromatisé	Emmental	Chantailou	Babybel	St moret	Brie	Fromage frais aux noix
DESSERT	Tartare de fruits au sirop	Fruit de saison	Tarte au pomme	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Cycle 6			Semaine n° 37		Du 09/09/2024 au 15/09/2024		
MENU A	Lundi 09/09	Mardi 10/09	Mercredi 11/09	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09	Samedi 14/09	Dimanche 15/09
ENTREE	Piémontaise marine	Salami et olive verte	Aubergine provençale	Salade composée	Salade de tomate à la grecque	Salade verte et croutons	Tapenade et ses croutons
PLAT	Boules de bœuf pizzaïolo et fusillis	Cuisse de Poulet grillée	Araignée de porc confite et coco blanc au romarin	Paupiette de lapin sauce grand-mère	Dos de Merlu sauce mouclade d'Aunis	Tripe à la mode de Caen, pomme vapeur	Bœuf à l'anchois
ACCOMPAGNEMENT		Purée de choufleur - pomme de terre		Carottes persillées			Riz
FROMAGE / LAITAGE	Emmental	Tomme blanche	Samos	Cabrette	Yaourt nature	Mimolette	Roquefort
DESSERT	Fruit de saison	Salade de fruits	Fruit de saison	Beignet au sucre	Fruit de saison	Ananas frais	Chou à la crème

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Bouquet de Mesclun	Salade de betterave à l'échalotes	Fenouil aux pommes	Terrine de poisson sauce cocktail	Duo de charcuterie	Tian de courgette	Pâté de tête et cornichon
PLAT	Filet de colin au chorizo	Omelette persillée et frita au pomme de terre	Escalope de volaille viennoise	Penne à la carbonara	Tarte 3 Fromage	Pavé de saumon sauce vierge	Gratin de brocolis au jambon
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée 4 légumes		Duo d'haricots		Julienne de légumes		
FROMAGE / LAITAGE	Petit suisse	Kiri	Gouda	Vache qui rit	Camembert	Faisselle	Petit moulé
DESSERT	Compote pomme pruneaux	Cake au pepite de chocolat	Liégeois café	Fruit de saison	Poire au chocolat	Compote pomme	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.