CCAS DE CAGNES SUR MER MIXE

Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04	sam. 05/04	dim. 06/04
Entrée	Oeuf mimosa	Terrine de poisson	Tomate au basilic	Mousse de canard	Céleri rémoulade	Betteraves	Carottes râpées
Plat	Escalope de volaille Brocolis sautés	Chili con carne Purée de légumes	Filet de poulet Carottes sautées	Hachis parmentier	Filet de colin Sauce tomate Purée de légumes	Steak haché de boeuf Sauce forestière Pommes vapeur	Filet de colin Sauce au beurre blanc Purée de légumes
Accompagnement 2	Pommes vapeur	Piperade	Petits pois à la française	Haricots plats	Courgettes sautées	Poireaux à la crème	Julienne de légumes
Fromage	Kiri au chèvre	Chanteneige	Rondelé au bleu	Samos	Le petit carré fondant	Vache picon	Roquefort crème
Dessert	Banane	Liégeois vanille	Compote pomme abricot	Purée de fruits	Crème dessert praliné	Banane	Bavarois

Dîner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04	sam. 05/04	dim. 06/04
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
Fromage	Rondelé nature	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie	Saint bricet	Chantaillou	Kiri	Mini cabrette
Dessert	Yaourt aromatisé	Compote de poire	Fromage blanc aromatisé	Banane	Purée de pomme	Flan au chocolat	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable

CCAS DE CAGNES SUR MER MIXE

Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04	sam. 12/04	dim. 13/04
Entrée	Rillettes de thon	Betteraves	Terrine de légumes	Mousse de canard	Concombre vinaigrette	Terrine de saumon	Carottes râpées
Plat	Omelette aux fines herbes Pommes vapeur	Sauce bolognaise Purée de légumes	Rôti de porc Sauce dijonnaise Lentilles cuisinées	Steak haché de boeuf Sauce échalotes Haricots verts	Filet de colin Sauce vierge Courgettes sautées	Moussaka	Boeuf strogonoff Purée de légumes
Accompagnement 2	Carottes jeunes	Poêlée de légumes	Brunoise de légumes	Purée crécy	Purée de légumes	Purée de légumes	Carottes sautées
Fromage	Le petit carré fondant	Saint moret	Kiri	Yaourt nature	Mini cabrette	Vache picon	Boursin afh
Dessert	Mousse au citron	Compote de pêche	Banane	Compote de pomme	Banane	Fromage blanc nature Coupelle de miel	Bavarois

Dîner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04	sam. 12/04	dim. 13/04
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage de légumes	Crème de veau	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
Fromage	Six de savoie	Chantaillou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret	Rondelé au bleu	Croq'lait
Dessert	Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat	Compote de pomme	Crème dessert café	Compote de pomme	Banane	Compote de pomme

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.

: Origine France *: Certification environnementale niveau 2* *: Viandes de France* *: Haute Valeur Environnementale* *: Pêche Durable*

CCAS DE CAGNES SUR MER MIXE

Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04	sam. 19/04	dim. 20/04
Entrée	Tomate au basilic	Terrine de poisson	Mousse de foie	Mousse de canard	Terrine marché de Provence	Carottes râpées	Rillettes de thon
Plat	Escalope de porc Purée de pommes de terre au lait	Rôti de dinde Sauce crème Brocolis sautés	Escalope de volaille Petits pois à la française	Steak haché de veau Sauce tomate Purée de légumes	Fricassée de colin Sauce tomate Purée de pommes de terre au lait	Rôti de porc Flageolets fondants	Sauté de dinde Pommes vapeur
Accompagnement 2	Poêlée de champignons	Purée de légumes	Pommes vapeur	Poêlée de légumes	Piperade	Carottes sautées	Tomates provençales
Fromage	Samos	Tartare ail et fines herbes	Crème de gruyère	Saint bricet	Mini cabrette	Rondelé nature	Roquefort crème
Dessert	Liégeois chocolat	Banane	Compote pomme abricot	Banane	Yaourt aromatisé	Compote de poire	Bavarois

Dîner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04	sam. 19/04	dim. 20/04
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon	Saint moret	Saint bricet	Vache qui rit	Carré frais	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Compote de pomme	Petit suisse	Banane	Liégeois vanille	Compote pomme coing	Mousse au citron	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.

: Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable

CCAS DE CAGNES SUR MER MIXE

Déjeuner

	lun. 21/04 **MENU DE PAQUES**	mar. 22/04	mer. 23/04	jeu. 24/04	ven. 25/04	sam. 26/04	dim. 27/04
Entrée	Terrine marché de Provence	Rillettes de thon	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Terrine de légumes	Concombre vinaigrette	Oeuf mimosa
Plat	Gigot d'agneau Purée de légumes CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Cuisse de poulet Viandes de France Haricots verts CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Steak haché de veau Purée de légumes CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Escalope de porc Purée de légumes CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Parmentier de Colin MSC	Rôti de porc Viandes de France Chou braisé	Sauté de Volaille Sauce Basquaise Purée de légumes CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Purée de légumes CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Carottes fondantes CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Aubergines à la tomate	Brunoise de légumes	Pommes vapeur CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Piperade
Fromage	Vache qui rit Origine France	Chantaillou Origine France	Rondelé aux noix Origine France	Boursin afh	Rondelé ail et fines herbes	Six de savoie Origine France	Croq'lait
Dessert	Bavarois	Mousse au chocolat Origine France	Banane	Compote pomme framboise	Fromage blanc aromatisé Origine France	Banane	Bavarois

Dîner

	lun. 21/04	mar. 22/04	mer. 23/04	jeu. 24/04	ven. 25/04	sam. 26/04	dim. 27/04
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de légumes
Fromage	Saint moret Origine France	Carré frais Origine France	Cantadou Origine France	Chanteneige Origine France	Samos Origine France	Tartare nature Origine France	Le petit carré fondant
Dessert	Banane	Compote pomme fraise	Compote de pomme Origine France Haute Valeur Environnementale	Yaourt nature Origine France	Banane	Compote de pêche Haute Valeur Environnementale	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale

CCAS DE CAGNES SUR MER MIXE

Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05	sam. 03/05	dim. 04/05
Entrée	Mousse de canard	Rillettes de thon	Tomate au basilic	Terrine de poisson	Oeuf mimosa	Betteraves	Céleri rémoulade
Plat	Filet de poulet Purée de légumes	Escalope de volaille Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Steak haché de veau Purée de légumes	Steak haché de boeuf Pommes vapeur	Filet de colin Sauce à l'oseille Courgettes sautées	Steak haché de boeuf Brocolis sautés	Cuisse de poulet Sauce chasseur Purée de légumes
Accompagnement 2	Salsifis à la tomate	Pommes vapeur	Petits pois	Haricots verts	Purée de légumes	Pommes vapeur	Tomates provençales
Fromage	Kiri au chèvre	Chanteneige	Rondelé au bleu	Samos	Le petit carré fondant	Vache picon	Roquefort crème
Dessert	Compote de poire	Banane	Crème dessert vanille	Bavarois	Banane	Mousse au citron	Crème renversée

Dîner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05	sam. 03/05	dim. 04/05
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
Fromage	Rondelé nature	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie	Saint bricet	Chantaillou	Kiri	Mini cabrette
Dessert	Mousse au chocolat	Fromage blanc aromatisé	Petits suisses natures	Banane	Flan vanille	Purée pomme pruneaux	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 : Viandes de France : Pêche Durable