CCAS DE CAGNES SUR MER SANS SEL

Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04	sam. 05/04	dim. 06/04
Entrée	Carottes râpées	Salade de maïs	Betteraves	Salade verte mélangée	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette	Salade de pois chiches
Plat	Escalope de volaille Brocolis sautés	Chili con carne Riz pilaf	Filet de poulet Carottes sautées	Hachis parmentier	Filet de colin Sauce tomate Spaghettis	Steak haché de boeuf Sauce forestière Pommes vapeur	Filet de colin Sauce au beurre blanc Riz basmati
Accompagnement 2	Pommes vapeur	Piperade	Petits pois à la française	Haricots plats	Courgettes sautées	Poireaux à la crème	Julienne de légumes
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote pomme abricot	Cocktail de fruits	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Tarte à la rhubarbe

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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Purée de pomme	Flan au chocolat	Fruit de saison

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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable

CCAS DE CAGNES SUR MER SANS SEL

Déjeuner

	lun. 07/04	mar. 08/04	mer. 09/04	jeu. 10/04	ven. 11/04	sam. 12/04	dim. 13/04
Entrée	Betteraves	Salade coleslaw	Taboulé	Oeuf dur	Salade de lentilles	Champignons à la grecque	Salade d'artichauts
Plat	Omelette aux fines herbes Galette de pommes de terre	Sauce bolognaise Spaghettis	Rôti de porc Lentilles cuisinées	Steak haché de boeuf Sauce échalotes Haricots verts	Filet de colin Sauce vierge Courgettes sautées	Moussaka	Boeuf strogonoff Macaroni
Accompagnement 2	Carottes jeunes	Poêlée de légumes	Brunoise de légumes	Purée crécy	Riz pilaf	Purée de légumes	Carottes sautées
Fromage	Yaourt nature	Edam sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature	Edam sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature
Dessert	Mousse au citron	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Fromage blanc nature Coupelle de miel	Tarte au chocolat

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 julienne de légumes	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage paysan
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Pomme cuite à la canelle	Crème dessert café	Cocktail de fruits	Fruit de saison	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* *: Fruits et légumes de saison* *: Haute Valeur Environnementale* *: Pêche Durable*

CCAS DE CAGNES SUR MER SANS SEL

Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04	sam. 19/04	dim. 20/04
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de lentilles	Betteraves	Salade de tomate bio vinaigrette	Salade de pois chiches	Céleri vinaigrette	Carottes râpées
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 Penne	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf	Rôti de porc Flageolets fondants	Sauté de dinde Pommes vapeur
Accompagnement 2	Poêlée de champignons	Penne	Pommes vapeur	Poêlée de légumes	Piperade	Carottes sautées	Tomates provençales
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote pomme abricot	Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Forêt noire

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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel
Dessert	Fruit de saison	Petit suisse	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote pomme coing	Mousse au citron	Fruit de saison

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.

: Haute Valeur Environnementale : Origine France : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable

CCAS DE CAGNES SUR MER SANS SEL

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	Champignons ail et fines herbes	Taboulé	Betteraves	Salade de tomate vinaigrette	Salade verte mélangée	Poireaux vinaigrette	Salade de tomate vinaigrette
Plat	Gigot d'agneau Polenta	Cuisse de poulet Haricots verts	Steak haché de veau Purée de légumes	Riz aux légumes et porc	Parmentier de Colin	Rôti de porc Chou braisé	Sauté de Volaille Sauce Basquaise Gnocchi de pommes de terre
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Papillons	Carottes fondantes	Aubergines à la tomate	Brunoise de légumes	Pommes vapeur	Piperade
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Tiramisu	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme framboise	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Gâteau basque

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 cultivateur	Potage brunoise de légumes	Velouté de légumes
Fromage	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Cocktail de fruits	Yaourt nature	Fruit de saison	Compote de pêche	Fruit de saison

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.

: Viandes de France *: Certification environnementale niveau 2* *: Origine France* *: Fruits et légumes de saison* *: Pêche Durable* *: Haute Valeur Environnementale*

CCAS DE CAGNES SUR MER SANS SEL

Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05	sam. 03/05	dim. 04/05
Entrée	Carottes râpées	Salade de lentilles	Poireaux vinaigrette	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Lasagnes bolognaise	Escalope de volaille Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Steak haché de veau Riz à l'indienne	Rôti de boeuf Pommes vapeur	Filet de colin Sauce à l'oseille Courgettes sautées	Steak haché de boeuf Brocolis sautés	Cuisse de poulet Sauce chasseur Semoule
Accompagnement 2	Salsifis à la tomate	Pommes vapeur	Petits pois	Haricots verts	Riz basmati	Pommes vapeur	Tomates provençales
Fromage	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel
Dessert	Compote de poire	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Paris Brest	Fruit de saison	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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel
Dessert	Mousse au chocolat	Fromage blanc aromatisé	Petits suisses natures	Fruit de saison	Flan vanille	Pruneaux au sirop	Fruit de saison

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 : Fruits et légumes de saison : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable