CCAS DE CAGNES SUR MER SANS VIANDE

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 à la hongroise	Céleri rémoulade
Plat	Pané de blé épinards Brocolis sautés	Filet de colin Sauce tomate Riz pilaf	Batonnets de poisson et citron Carottes sautées	Parmentier de Colin	Thon à la catalane Spaghettis	Paupiette de poisson Sauce crème Pommes duchesses	Feuilleté de poisson au beurre blanc Riz basmati
Accompagnement 2	Pommes crispy	Piperade	Petits pois à la française	Haricots plats	Courgettes sautées	Poireaux à la crème	Julienne de légumes
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert	Saint paulin	Camembert	Edam	Vache picon	Saint nectaire
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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Rondelé nature	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie	Saint bricet	Chantaillou	Kiri	Mini cabrette
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.

: Fruits et légumes de saison *: Pêche Durable* *: Appellation d'Origine Protégée* *: Origine France* *: Certification environnementale niveau 2* *: Haute Valeur Environnementale*

CCAS DE CAGNES SUR MER SANS VIANDE

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	Pizza au fromage	Champignons à la grecque	Salade d'artichauts
Plat	Omelette aux fines herbes Galette de pommes de terre	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin Sauce moutarde Lentilles cuisinées	Filet de colin Sauce échalotes Haricots verts	Filet de colin Sauce vierge Courgettes sautées	Parmentier de Colin	Aile de raie Sauce aux câpres Macaroni
Accompagnement 2	Carottes jeunes	Poêlée de légumes	Brunoise de légumes	Purée crécy	Riz pilaf	Purée de légumes	Carottes sautées
Fromage	Cantal	Mimolette	Camembert	Tomme blanche	Emmental	Tomme noire	Saint paulin
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	Six de savoie	Chantaillou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret	Rondelé au bleu	Croq'lait
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* *: Appellation d'Origine Protégée* *: Fruits et légumes de saison* *: Pêche Durable* *: Haute Valeur Environnementale*

CCAS DE CAGNES SUR MER SANS VIANDE

Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04 **MENU BIO**	ven. 18/04	sam. 19/04	dim. 20/04
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de lentilles	Salade de tomate vinaigrette	Salade de tomate bio vinaigrette	Salade de pois chiches	Céleri à la hongroise	Carottes râpées
Plat	Filet de colin pané Purée de pommes de terre au lait	Omelette nature Brocolis sautés	Crispy d'or Petits pois à la française	Raviolis ricotta épinards bio	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf	Filet de colin Au paprika Flageolets fondants	Paupiette de saumon Sauce à l'oseille Pommes duchesses
Accompagnement 2	Poêlée de champignons	Penne	Pommes crispy	Poêlée de légumes	Piperade	Carottes sautées	Tomates provençales
Fromage	Tomme blanche	Saint paulin	Coulommiers	Emmental bio	Bleu français	Gouda	Roquefort pointe
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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon	Saint moret	Saint bricet	Vache qui rit	Carré frais	Petit moulé ail et fines herbes
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* *: Fruits et légumes de saison* *: Certification environnementale niveau 2* *: Produit issu de l'agriculture biologique* *: Pêche Durable*

: Appellation d'Origine Protégée

CCAS DE CAGNES SUR MER SANS VIANDE

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 sauce moutarde	Salade de tomate vinaigrette
Plat	Medaillon de merlu Sauce vierge Polenta	Filet de colin Sauce citron Haricots verts	Boulettes de soja Purée de légumes	Riz aux fruits de mer	Parmentier de Colin	Galette de quinoa Chou braisé	Filet de colin 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	Brie	Emmental	Rondelé aux noix	Edam	Saint nectaire	Tomme noire	Cantal
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 moret	Carré frais	Cantadou	Chanteneige	Samos	Tartare nature	Le petit carré fondant
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.

: Origine France *: Pêche Durable* *: Certification environnementale niveau 2* *: Fruits et légumes de saison* *: Appellation d'Origine Protégée* *: Haute Valeur Environnementale*

CCAS DE CAGNES SUR MER SANS VIANDE

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	Rillettes de thon	Nem aux légumes et samoussa	Terrine de poisson	Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmiers	Salade d'artichauts
Plat	Lasagnes aux épinards et ricotta	Crispy d'or Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Boulettes végétales Riz à l'indienne	Thon à la catalane Galette de pommes de terre	Filet de colin meunière Courgettes sautées	Filet de colin Sauce moutarde Brocolis sautés	Paupiette de saumon Sauce crème Semoule
Accompagnement 2	Salsifis à la tomate	Pommes campagnardes	Petits pois	Haricots verts	Riz basmati	Pommes crispy	Tomates provençales
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert	Saint paulin	Camembert	Edam	Vache picon	Saint nectaire
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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
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	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.

: Appellation d'Origine Protégée *: Fruits et légumes de saison* *: Certification environnementale niveau 2* *: Origine France* *: Pêche Durable*