



Centre Communal d'Action Sociale

## MENUS PORTAGE DE REPAS MAI 2024

Réservation préalable des repas  
obligatoire auprès du CCAS

☎ 03 82 59 52 30

|                                  | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENREDI   | SAMEDI   | DIMANCHE  |
|----------------------------------|---|---|--|---|---|--|---|
| Semaine du 6 au 12 mai 2024      | Terrine de campagne<br>Sauté de bœuf<br>Brocolis (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (6/14)   | Crème de tomates (6)<br>Pilons de poulet marinés Tex-Mex (1)<br>Pommes dauphine (6)<br>Salade (9)<br>Fromage (6)<br>Dessert | Salade piémontaise (6/14)<br>Œuf dur<br>sauce aurore (6/14)<br>Purée d'épinards (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (1/6/14) | Terrine de thon (2/4)<br>Boulettes de lentilles vertes bio<br>Curry de pois chiches<br>Fromage (6)<br>Dessert (6) | Quiche aux légumes (1/6/14)<br>Tagliatelles à la crème de champignons (1/6)<br>Salade (9)<br>Fromage (6)<br>Dessert                 | Carottes à la vinaigrette (9)<br>Viennoise de volaille (1/6/14)<br>Salsifis à la crème (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert | Cœurs de palmier (9)<br>Gnocchis à la carbonara (1/6)<br>Gruyère (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (1/6/14)           |
| Semaine du 13 au 19 mai 2024     | Filet de poisson sauce à la crème (4/6)<br>Steak haché à l'échalote<br>Ratatouille (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert  | Avocat mayonnaise (9)<br>Tortellinis au bœuf (6/8)<br>Salade (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (1/6)                            | Soupe à l'oignon (1/6)<br>Parmentier de canard (6/8)<br>Salade (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert                           | Velouté de poireaux (6)<br>Cuisse de poulet à la bourguignonne<br>Pâtes (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (6)         | Artichaut à la vinaigrette (8/9/14)<br>Colin au beurre de thym (4/6)<br>Gratin de courgettes (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (1/6/14) | Crudités (8/9)<br>Rôti de porc aux oignons<br>Polenta (1/6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (6/14)                         | Terrine de lapin (8)<br>Côte de veau sauce à la crème (6)<br>Haricots beurre (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (6/14) |
| Semaine du 20 au 26 mai 2024     | Crème de chou-fleur (6)<br>Tourte à la viande (1/6/14)<br>Salade verte (9)<br>Fromage (6)<br>Dessert (6)  | Terrine de légumes sauce tartare<br>Chipolata au jus (8)<br>Riz thaï (1/6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (6/14)                 | Salade (9)<br>Tête de veau sauce gribiche (1/6/8)<br>Pommes vapeur<br>Fromage (6)<br>Dessert                           | Soupe de légumes (6/8)<br>Tartiflette (6)<br>Salade (7/9)<br>Fromage (6)<br>Dessert (6/7/14)                      | Concombres à la crème (6/14)<br>Pizza aux fruits de mer (4/6)<br>Salade (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert (6)                           | Carottes vinaigrette (9)<br>Rôti de dinde (8)<br>Petits pois à la française (6)<br>Fromage (6)<br>Dessert            | Poisson à la mayonnaise (4/14)<br>Saucisse aux lentilles<br>Fromage (6)<br>Dessert (6/14)                         |
| Semaine du 27 mai au 2 juin 2024 | <p><b>Le CCAS aura recours exceptionnellement à un prestataire externe pour la confection des repas pour la période du 27 mai au 2 juin inclus. Les menus vous seront communiqués ultérieurement.</b></p> |   |  |   |   |  |   |

Chaque numéro correspond à un allergène : voir liste au verso - Les repas livrés chauds sont à consommer le jour même - Les repas des samedis et dimanches, livrés froids le vendredi, sont à conserver à une température comprise entre 0° et 3° et à consommer dans les 48 heures à compter du jour de livraison.

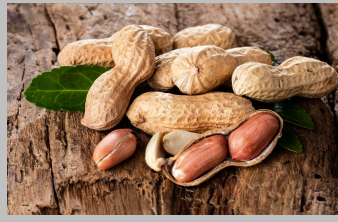
Menus réalisés sous réserve de toute modification.



**1 – Céréales (gluten)**



**2 - Crustacés**



**3 – Arachides**



**4 - Poissons**



**5 - Soja**



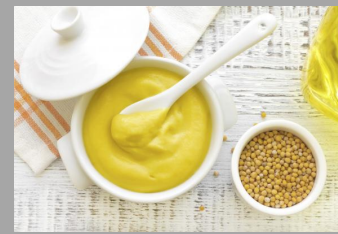
**6 – Produits laitiers**



**7 – Fruits à coques**



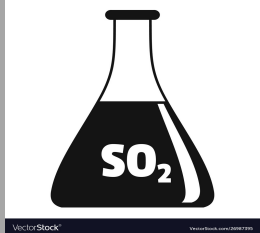
**8 – Céleris**



**9 – Moutarde**



**10 – Sésame**



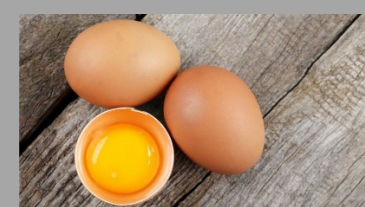
**11 – Anhydride sulfureux/sulfites**



**12 – Lupin**



**13 – Mollusques**



**14 – Œufs**