



Centre Communal d'Action Sociale
Ville de Florange

MENUS PORTAGE DE REPAS SEPTEMBRE 2025

Réservation préalable des repas
obligatoire auprès du CCAS

☎ 03 82 59 52 30

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 1er au 7 septembre 2025	Salade d'endives aux croûtons (9/11) Camembert au four (6) Pommes vapeur (6) Fromage (6) Dessert (6)	Rosette (8) Bœuf bourguignon (8) Pâtes (6) Fromage (6) Dessert (6/14)	Coleslaw (8/9/11) Emincé de poulet (6) Courgettes sautées (1/6) Fromage (6) Dessert (6/14)	Betteraves à la vinaigrette (6/8) Jambon grillé (1/4/6) Pommes dauphine (1/6/14) Fromage (6) Dessert (6)	Soupe de pois cassés Filet de poisson (6) Choux à la béchamel (1/6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Mousse de foie Galopin de veau (6) Pommes de terre au gratin (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade d'artichauts (9/11) Sauté de dinde (6) Poêlée de légumes (6) Fromage (6) Dessert
Semaine du 8 au 14 septembre 2025	Aspic œufs en gelée (9/11/14) Poulet rôti Brunoise de courgettes (6/9/11) Fromage (6) Dessert	Tomates cerise et surimi (9/11/14) Rôti de porc Gratin dauphinois (6) Fromage (6) Dessert (6)	Velouté de carottes (6) Lasagnes au bœuf (1/6/14) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (6)	Crudités (6/8/14) Charcuterie Fromage blanc (6) Pommes de terre rôties (1/6) Fromage (6) Dessert (6/14)	Betteraves vinaigrette (9/11) Saint-Pierre meunière (4/6) Poireaux crème et pommes de terre (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade de chou blanc et edam (9/11) Saucisse de Toulouse Jardinière de légumes (6) Fromage (6) Dessert (6/14)	Maquereau au vin blanc (4) Raviolis à la viande sauce tomate (1/6) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (6/14)
Semaine du 15 au 21 septembre 2025	Velouté de champignons (1/6/8/14) Rognons de bœuf Gratin de brocolis Fromage (6) Dessert (6/14)	Asperges vertes à la vinaigrette (9/11) Emincé de volaille champignons (9/11/14) Pommes noisette Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (6/14)	Salade bacon et œufs (1/6/14) Côte de veau au Xérès Purée (6) Fromage (6) Dessert	Crudités (9/11) Cuisse de canard (1/4/6) Navets braisés Fromage (bio) (6) Dessert (6/14)	MENU MODIFIE Œuf mayonnaise (8/9/14) Blanquette de fruits de mer et poisson (4/6) Spaghettis (1/6) Fromage (6) Dessert (6/14)	Rosette Emincé de veau (6) Haricots beurre (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade de fêta (1/6/14) Sauté de bœuf (8) Nouilles (1/6/8) Fromage (6) Dessert (6/14)
Semaine du 22 au 28 septembre 2025	Wrap au thon (9/11/14) Côte échine de porc (6) Haricots verts (6) Fromage (6) Dessert (6)	Crème de pois cassés (1/6/14) Spaghettis à la bolognaise (6) Fromage (6) Dessert	Melon au jambon Andouillette (6) Pommes noisette Fromage (6) Dessert (6/14)	Bouillon aux vermicelles (8) Paleron de veau (8) Légumes (6/8) Fromage (6) Dessert	Salade aux lardons (9/11/14) Calamars frits (4/9/14) Pommes vapeur (6) Fromage (6) Dessert	Rosette Curry de poulet (6) Poêlée maraîchère (6/8) Fromage (6) Dessert (6)	Salade mimosa (9/11) Poivron farci Riz (1/6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)

Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025	Chou-fleur à la vinaigrette (9/11) Paupiette de veau Pâtes (1/6/14) Fromage (6) Dessert (6/14)	Crème de poireaux (6/8) Filet de poulet (1/6) Salade composée (4/9/11/14) Fromage (6) Dessert	Poisson froid mayonnaise (4/9/11) Côte d'agneau Semoule couscous et légumes (6/8) Fromage (6) Dessert	Tomates vinaigrette (9/11) Ribs de porc marinés Pommes sautées (6) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (6)	Salade de museau Saumon beurre fondu (4/6) Poireaux et pommes de terre (6) Fromage (6) Dessert	Avocat Sauté de veau marengo Salsifis à la crème (6) Fromage (6) Dessert	Salade verte (9/11) Gnocchis carbonara (1/6) Gruyère râpé (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)
--	---	--	--	---	---	---	---

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 réalisées 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

