



MENUS OCTOBRE 2024 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 SEPTEMBRE 2024







NOM :

Prénom :

Pour toute modification (ajout - suspension) : appeler au
Pôle Seniors - Service Domicile - CCAS de Nancy

03 83 39 03 50

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 07-oct	<p>Concombre vinaigrette Potage de légumes</p> <p> Colin d'Alaska pané Semoule AB</p> <p>Bûche de chèvre Compote pommes - bananes</p>		<p>Tarte aux 3 fromages Potage de légumes</p> <p>Bœuf façon mironton Brunoise de légumes</p> <p>Tomme grise Compote pommes - bananes</p>	
MARDI 08-oct	<p>Betterave et maïs Potage de céleris</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés Salade verte</p> <p> Brie AB LCL Fruit de saison</p>		<p>Salade verte Potage de céleris</p> <p>Tripes à la mode de Caen Pommes vapeur</p> <p>Mélusin Fruit de saison</p>	
MERCREDI 09-oct	<p>Soupe de lentilles corail et lait de coco Potage de poireaux épicés</p> <p>Jambon blanc LCL (froid) Petits pois - carottes</p> <p> Yaourt nature AB LCL Salade d'agrumes</p>		<p>Macédoine vinaigrette Potage de poireaux épicés</p> <p>Bouchée à la reine Riz pilaf</p> <p>Coulommiers Salade d'agrumes</p>	
JEUDI 10-oct	<p>REPAS VÉGÉTARIEN Salade bulgare (carotte, concombre) Potage de potirons</p> <p>Riz thaï korma végétarien - patate douce et edamames</p> <p>Fromage frais Rondelé nature Flan saveur vanille nappé caramel AB</p>		<p>PDT sauce ravigote Potage de potirons</p> <p>Pâté lorrain Salade verte</p> <p>Fromage fondu Vache Qui Rit Flan saveur vanille nappé caramel AB</p>	
VENDREDI 11-oct	<p>Salade de pois chiches AB LCL Potage de légumes</p> <p>Sauté de bœuf LCL jus aux herbes Jardinière de légumes et PDT</p> <p> Fromage blanc AB LCL Fruit de saison AB</p>		<p> Poisson blanc sauce blanquette Semoule</p> <p>Fournols Fruit de saison AB</p>	
SAMEDI 12-oct	<p>Quinoa façon taboulé Potage de brocolis</p> <p>Sauté de veau AB aux agrumes Ratatouille</p> <p>Fromage frais Chanteneige Liégeois au café</p>		<p>Salade de carottes cuites Potage de brocolis</p> <p>Aiguillettes sauce citron Céréales gourmandes</p> <p>Crème de brebis Liégeois au café</p>	
DIMANCHE 13-oct	<p>Panais rémoulade Potage Dubarry</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes Flageolets à la bretonne</p> <p>Camembert Tarte tropézienne</p>		<p> Colin d'Alaska sauce agrumes Haricots verts à l'ail</p> <p>Rouy Tarte tropézienne</p>	

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS








NOM :

Prénom :

Pour toute modification (ajout - suspension) : appeler au
Pôle Seniors - Service Domicile - CCAS de Nancy

03 83 39 03 50

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 	L'ODYSSÉE DU GOÛT : LES ÉPICES Betterave AB vinaigrette Potage de champignons Colin d'Alaska sauce aux épices douces Purée de PDT AB à la noix de muscade		Samoussa de poulet Potage de champignons Langue de bœuf sauce piquante Mélange de légumes racines	
14-oct	Yaourt nature AB LCL Fruit de saison AB		Fromage frais Rondelé aux noix Fruit de saison AB	
MARDI 	Endive vinaigrette agrumes - cannelle Potage de carottes Sauté de dinde AB sauce pommes - curry crémée Céréales gourmandes		Haricots rouges - tomate comme un chili Potage de carottes Saumonette Purée d'épinards	
15-oct	Edam Yaourt aux fruits		Tomme d'Auvergne AB Yaourt aux fruits	
MERCREDI 	Tartinable de haricots rouges - épices mexicaines Velouté de lentilles corail Rôti de bœuf sauce tomate Carottes AB au cumin		Cœur de palmier Velouté de lentilles corail Veau AB à la provençale Pommes frites	
16-oct	Coulommiers Fruit de saison LCL		Fromage frais Cantadou Fruit de saison LCL	
JEUDI 	Salade verte vinaigrette aux herbes Potage de légumes racines Escalope de volaille et sauce fromage blanc - épices kebabs Haricots verts AB et PDT		Pâté de campagne et cornichons Potage de légumes racines Chili con carne Riz créole	
17-oct	Gorgonzola AOP Cake aux épices et crème anglaise		Fromage frais Saint-Môret Cake aux épices et crème anglaise	
VENDREDI 	Concombre rondelles Potage Saint-Germain Fareilles AB LCL sauce pois chiches - épinards - tandoori et pois chiches rôtis		Cours'law (courgettes) Potage Saint-Germain Colin d'Alaska sauce citron Brocolis au curry	
18-oct	Fromage fondu Carré Compote pommes - poires - cardamone		Mélusin Compote pommes - poires - cardamone	
SAMEDI 	Radis noir à l'ancienne Potage de légumes Axa de veau AB Piperade		Salade du pommier Potage de légumes Petit salé Lentilles AB LCL	
19-oct	Pyrénées Flan saveur vanille nappé caramel AB		Pointe de brie Flan saveur vanille nappé caramel AB	
DIMANCHE 	Salade Alice (surimi, crevettes, pamplemousse) Potage de céleris Rougail saucisse Haricots coco		Salade milanaise (pâtes, poivrons, curcuma) Potage de céleris Escalope de dinde LR au curry Carottes et butternut	
20-oct	Tomme noire Tarte à la noix de coco		Saint-Paulin Tarte à la noix de coco	

MENUS OCTOBRE 2024 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 SEPTEMBRE 2024














NOM :

Prénom :

Pour toute modification (ajout - suspension) : appeler au
Pôle Seniors - Service Domicile - CCAS de Nancy

03 83 39 03 50

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

	MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 21-oct	 			
			Petits pois sauce chèvre Potage de poireaux Paëlla marine (cubes de poisson MSC, moules AB, crevettes) Riz paëlla Fromage fondu Vache Qui Rit Crêpe et confiture	
MARDI 22-oct	 <p>REPAS VÉGÉTARIEN Macédoine AB Potage de potirons Croziflette (pâtes crozets, fromage, béchamel) Salade verte Tomme blanche Crème dessert saveur caramel</p>		Tarte oignons - jambon Potage de potirons Sauté de porc sauce au caramel Haricot beurre Fol Epi Crème dessert saveur caramel	
MERCREDI 23-oct	 <p>Soupe de légumes Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte AB Fromage frais Fruit de saison AB</p>		 <p>Découpe de colin façon yassa Boulghour Bûche du Pilat Fruit de saison AB</p>	
JEUDI 24-oct	 <p>Chou blanc vinaigrette Potage de brocolis Poulet rôti LR au jus Carottes persillées AB Fromage fondu Vaillotte AB LCL Tarte au flan</p>		 <p>Jeunes pousses d'épinard Potage de brocolis Boudin noir aux pommes Pommes purée Emmental Tarte au flan</p>	
VENDREDI 25-oct	 <p>Lentilles à l'échalote Potage de choux-fleurs Colin d'Alaska pané riz soufflé Purée de potirons Saint-Paulin AB Fruit de saison LCL</p>		 <p>Saucisson à l'ail et cornichons Potage de choux-fleurs Pâté lorrain Salade d'endives Camembert AB Fruit de saison LCL</p>	
SAMEDI 26-oct	 <p>Poireaux façon mimosa Potage de champignons Poulet LR sauce mafé Penne rigate Rouy Semoule au lait</p>		 <p>Mijoté de veau AB à l'ancienne Choux-fleurs Port-Salut Semoule au lait</p>	
DIMANCHE 27-oct	<p>Salade de PDT ciboulette Potage de carottes Moussaka Salade verte Fromage frais Petit Moulé Paris-Brest</p>		 <p>Panais rémoulade Potage de carottes Sauté de lapin aux pruneaux Spaëtzles Bûchette de chèvre AB Paris-Brest</p>	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS





















NOM :

Prénom :

Pour toute modification (ajout - suspension) : appeler au
Pôle Seniors - Service Domicile - CCAS de Nancy

03 83 39 03 50

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI	Soupe de potirons - fromage fondu Vache Qui Rit Velouté de lentilles corail  Lasagnes de bœuf - volaille Salade verte		Betterave vinaigrette Velouté de lentilles corail Rognons à la bordelaise Pommes frites	
28-oct	   Munster AOP LCL Fruit de saison	  	Carré de l'Est LCL Fruit de saison	
MARDI	Endive en salade Potage de légumes racines  Dés de saumon MSC sauce crème Brocolis		Mortadelle Potage de légumes racines  Sauté de veau AB sauce suprême Quinoa	
29-oct	Fol épi Mousse au chocolat		Tomme blanche Mousse au chocolat	
MERCREDI	Céleri râpé vinaigrette Potage Saint-Germain  Sauté de bœuf LCL sauce goulash (paprika) Pommes purée AB		 Marmite de poisson aux légumes Julienne de légumes	
30-oct	  Yaourt nature AB LCL (indiv) Cocktail de fruits		Camembert Cocktail de fruits	
JEUDI MENU ORANGE	Carottes râpées à l'orange Potage de légumes  Sauté de bœuf LCL sauce fromage frais Cantadou - agrumes - potiron Gratin de potirons		 Omelette AB au curry Semoule	
31-oct	Mimolette Gâteau à la patate douce		Montboissié Gâteau à la patate douce	
VENDREDI TOUSSAINT		Salade de chèvre chaud Potage de céleris Suprême de volaille aux champignons Crozets (pâtes)		
01-nov		Fromage frais rondelé noix Brownie et crème anglaise		
SAMEDI	Maïs en salade Potage de poireaux épicés Brandade de morue Salade verte		 Steak haché Penne rigate	
02-nov	Fournols Île flottante		Fromage frais Tartare ail et fines herbes Île flottante	
DIMANCHE	Artichaut vinaigrette Potage de potirons Manchon de canard sauce au poivre Céréales gourmandes		Salade piémontaise Potage de potirons Cervelas obernois Haricots verts à l'ail	
03-nov	Pointe de brie Crumble pommes - fruits rouges		  Tomme du Père-Antoine AB LCL Crumble pommes - fruits rouges	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

 Viande charolaise *  Viande française *  Produit Label Rouge *  Poisson issu de la pêche durable
 Produit d'Appellation d'Origine Protégée *  Fruit de saison *  Produit issu de l'Agriculture Biologique
 Produit local *  Produit Bleu-Blanc-Cœur (alimentation durable) *  Nouvelle recette