



MENUS NOVEMBRE 2024 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 OCTOBRE 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 J+4 04-nov	Macédoine Potage de légumes Raviolis de bœuf Fromage frais petit moulé Yaourt noix de coco		Tarte provençale Potage de légumes Beignet de poisson Ratatouille niçoise Fromage frais Chanteneige Yaourt noix de coco	
MARDI 05-nov	Menu Végétarien Œuf dur Bio mayonnaise Potage de brocolis Couscous végétal (légumes couscous, pois chiche, semoule, raisins secs, fèves de soja) Brie Bio Lcl Fruit de saison Bio		Houmous de petits pois Potage de brocolis Blanquette de volaille LR Jardinière de légumes et PDT	
MERCREDI 06-nov	Soupe de potirons Potage Dubarry Rôti de bœuf au jus Riz aux petits légumes Yaourt nature Bio Lcl Fruit de saison		Méluusin Fruit de saison Bio Mortadelle Potage Dubarry Jambon blanc au jus Haricots plats et pommes pins Port salut Fruit de saison	
JEUDI 07-nov	Céleri Bio vinaigrette Potage de champignons Sauté de porc Lcl Bleu Blanc Cœur sauce diable Carottes persillées Bio et PDT Carré de l'Est Cake au citron		Salade du pommier Potage de champignons Sauté de veau sauce suprême Polenta crémeuse Bûche de lait mélange Cake au citron	
VENDREDI 08-nov	Salade de pâtes et légumes Potage de carottes Filet de colin PDU meunière Haricots verts Bio à l'ail Fromage blanc Bio Lcl Fruit de saison Lcl		Endives en salade Potage de carottes Echine de porc à la provençale Pommes frites Coulommiers Fruit de saison Lcl	
SAMEDI 09-nov	Taboulé Velouté de lentilles corails Emincé de poulet au thym Petits pois - carottes Munster AOP Liégeois au café		Salade de brocolis Velouté de lentilles corails Carry de poisson à l'indienne Boullghour Tomme grise Liégeois au café	
DIMANCHE 10-nov	Poireaux à la gribiche Potage de légumes racines Langue de bœuf sauce piquante Penne rigate (pâtes) Fromage frais Fraidou Tarte tropézienne		Salade de lentilles Potage de légumes racines Rôti de veau au jus Mélange de légumes racines Saint-Paulin AB Tarte tropézienne	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS NOVEMBRE 2024 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 OCTOBRE 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 Armistice J+4 11-nov			Salade du pommier Potage saint germain Escalope de dinde Purée de pomme de terre Fromage frais petit moulé noix Liégeois chocolat	
MARDI J+4 12-nov	 Betteraves Bio vinaigrette Potage de légumes Sauté de dinde Bio forestière Lentilles Fromage frais tartare Fruit de saison		Céleri vinaigrette Potage de légumes Côte de porc Petits pois et PDT Camembert Indiv Fruit de saison	
MERCREDI 13-nov	  Rôti de veau LR à la moutarde Epinards Bio Béchamel et pommes de terre vapeur Pointe de brie Flan saveur vanille nappé caramel		Omelette Bio au fromage Purée de patates douces Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Flan saveur vanille nappé caramel	
JEUDI 14-nov	  Pâtes à l'épeautre Bio Lcl sauce au canard, haricots blancs façon bolognaise Petit fromage frais Compote poire et miel		 Marmite de poisson à l'orientale Brunoise de légumes Edam Compote poire et miel	
VENDREDI 15-nov			Mâche crumble noisette Potage de légumes Choucroute garnie (echine de porc, knack Lcl) Tomme blanche Île flottante	
SAMEDI 16-nov	Artichaut vinaigrette Potage de potirons Bouchée à la reine Riz pilaf Gouda indiv Crêpe et confiture		Salade de risetti aux petits légumes Potage de potirons Emincé de bœuf à la crème Julienne de légumes Fournols Crêpe et confiture	
DIMANCHE 17-nov	 Courgettes râpées Potage de brocolis Sauté de lapin aux pruneaux Tagliatelles Fromage frais Saint-Môret Mille-feuilles		Brandade de morue Salade verte Tomme noire Mille-feuilles	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS NOVEMBRE 2024 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 OCTOBRE 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 18-nov	 Pomme de terre en salade Potage de choux-fleurs Sauté de veau Bio façon blanquette Carottes en rondelles Bio		 Betteraves vinaigrette Potage de choux-fleurs Omelette Bio sauce champignons Tourangèle <i>(flageolets, haricots verts)</i>	
MARDI 19-nov	 Fromage frais Rondelé Fruit de saison Lcl Chou rouge vinaigrette Potage de champignons Sauce façon carbonara (lardons Bio Lcl) Pennes rigates		 Tomme de Vezouze AB LCL Fruit de saison Lcl Crêpe tomate mozzarella Potage de champignons Axoa de veau Piperade	
MERCREDI 20-nov	 Carré de l'Est Compote pommes - bananes Houmous Potage de carottes  Cubes de saumon à l'orientale Brocolis en purée		Fromage fondu Délice Emmental Compote pommes - bananes Rosette et cornichons Potage de carottes Cuisse de poulet au jus Pommes frites	
JEUDI 21-nov	 Oeuf dur façon mimosa Velouté de lentilles corails Coq au vin Spaëtzles		 Tomme blanche Charlotte aux fruits rouges	
VENDREDI 22-nov	Menu Végétarien Soupe de carottes et muscade Potage de légumes racines Crozet emmental et fromage type tartiflette		 Piémontaise Potage de légumes racines Dés de poisson blanc façon bouillabaisse Poêlée de légumes anciens	
SAMEDI 23-nov	 Yaourt nature Bio Lcl Fruit de saison Salade de pâtes au pistou Potage Saint-Germain Colombo de volaille Haricots beurre		 Fol Epi Fruit de saison Salade fantaisie <i>(carotte, céleri, raisin, pomme)</i> Potage Saint-Germain Rognons de bœuf à la bordelaise Purée de pomme de terre	
DIMANCHE 24-nov	 Mélusin Crème dessert caramel Cœur de palmier vinaigrette Potage de légumes Filet de colin sauce aurore Céréales gourmandes		 Pont l'Evêque AOP Crème dessert caramel Radis noir à l'ancienne Potage de légumes Manchons de canard à l'orange Gratin de potirons	
	Coulommiers Paris-Brest		Emmental Paris-Brest	

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 25-nov	Gougère au fromage Potage de céleris Chili con carné (bœuf) Riz Yaourt nature Bio Lcl Fruit de saison		Taboulé aux céréales (sarrasin,orge,millet) Potage de céleris  Sauté de dinde LR à la normande Choux de Bruxelles Montcadi croute noire Fruit de saison	
MARDI 26-nov	Salade de mâche et betteraves vinaigrette Potage de poireaux épicés Sauté de bœuf Lcl façon ragout antillais (épices colombo, carottes, patate douce) Semoule Saint Nectaire AOP Compote de pommes Menu Végétarien		Salade gauloise (PDT, volaille, emmental) Potage de poireaux épicés Dès de Saumon sauce crème Fondue de poireaux Fromage frais Chanteneige Compote de pommes	
MERCREDI 27-nov	Soupe de pois cassés Potage de potirons Pizza tomate emmental mozzarella Salade verte Fromage frais Fraidou Fruit de saison		Mousse de foie Potage de potirons  Colin d'Alaska et légumes brunoise Quinoa Gouda Fruit de saison	
JEUDI Maraîcher - Occitanie 28-nov	Salade de betteraves, céleri branche et poire crème de vinaigre au cidre et à la tomme noire Potage de légumes Saucisse de Toulouse façon garbure (haricots blancs, pommes de terre, navets, poireaux, choux) Coquillettes (pâtes)   Camembert Salade de raisins et clémentines au sirop d'anis			
VENDREDI 29-nov	Panais rémoulade aux pommes vinaigrette Potage de brocolis  Colin d'Alaska pané riz soufflé Purée de potirons et cubes de butternut Petit fromage frais Brownie et crème anglaise		Chou fleur sauce mimosa Potage de brocolis  Veau Bio façon blanquette Orge perlée AB LCL Fol Epi Brownie et crème anglaise	
SAMEDI 30-nov	Tarte tatin aux tomates confites Potage Dubarry Œuf dur à la florentine Epinards en branches Saint-Paulin AB Liégeois à la vanille		Salade bretonne (tomate, chou-fleur, haricots verts) Potage Dubarry Tripes à la mode de Caen Pommes vapeur Coulommiers Liégeois à la vanille	
DIMANCHE 01-déc	Coleslaw Potage de champignons Navarin d'agneau Navets et carottes persillées Brie Tarte bourdaloue		Haricots beurre ravigote Potage de champignons Hachis-Parmentier Salade verte Fournols Tarte bourdaloue	

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