



**MENUS FÉVRIER 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 JANVIER 2025**























**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 03-févr	Potage de salsifis Potage de légumes   <b>Hachis-Parmentier de bœuf LCL</b> <b>Salade verte</b>  Edam Crêpe et confiture		Brocolis aux amandes Potage de légumes   <b>Colin d'Alaska sauce tandoori</b> <b>Céréales gourmandes</b>  Camembert Crêpe et confiture	
MARDI 04-févr	 Salade de pâtes BIO au curry Potage de céleris   <b>Veau BIO sauce forestière</b> <b>Carottes BIO</b>  Tomme blanche Purée pommes BIO LCL - pamplemousses 		Céleri rémoulade Potage de céleris  <b>Sauté de porc au caramel</b> <b>Coquillettes</b>   Carré de l'Est LCL Purée pommes BIO LCL - pamplemousses	
MERCREDI 05-févr	 Macédoine vinaigrette Potage de poireaux épicés  <b>Moules BIO à la crème</b> <b>Pommes rissolées</b>  Fromage frais Chanteneige  Crème dessert saveur caramel BIO LCL		 Taboulé Potage de poireaux épicés   <b>Steak haché de bœuf au jus</b> <b>Purée de chou fleur</b>  Tomme grise  Crème dessert saveur caramel BIO LCL	
JEUDI 06-févr	 Salade de betteraves et maïs Potage de potirons  <b>Tartimouflette</b> <i>(PDT, mozzarella, dés de volaille, béchamel)</i> <b>Salade verte</b>  Petit fromage frais nature Fruit de saison BIO		 Crêpe aux champignons Potage de potirons  <b>Tête de veau sauce gribiche</b> <b>Gratin de potirons</b>  Rouy Fruit de saison BIO	
VENDREDI 07-févr	   Œuf dur AB sauce fromage blanc Potage de légumes  <b>Couscous royal (boulette de bœuf BIO, merguez, poulet LR)</b> <b>Semoule BIO</b>   Cantal AOP  Pêche miel amande			
SAMEDI 08-févr	Champignons à la grecque Potage de brocolis  <b>Lapin à la moutarde</b> <b>Petits pois</b>  Emmental Semoule au lait		 Salade de carottes cuites Potage de brocolis  <b>Veau LR au romarin</b> <b>Pommes duchesses</b>   Fromage fondu Vaillotte BIO LCL Semoule au lait	
DIMANCHE 09-févr	 Salade de pomme de terre Potage Dubarry   <b>Rôti de dinde LR sauce chasseur</b> <b>Choux romanesco</b>  Bûche de lait mélange Eclair au café		Cœur de palmier vinaigrette Potage Dubarry  <b>Sauté de porc au miel</b> <b>Polenta crémeuse</b>  Fromage frais Fraidou Eclair au café	

**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 10-févr	Salade azur (haricots verts) Potage de champignons   <b>Marmite de colin d'Alaska à la crème</b>  <b>Purée de patates douces</b>   Fromage blanc nature BIO LCL  Fruit de saison BIO		Tarte aux poireaux et jambon Potage de champignons  <b>Boulette de bœuf sauce provençale</b>  <b>Blettes</b>  Pointe de brie Fruit de saison BIO	
MARDI 11-févr	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Céleri rémoulade Potage de carottes  <b>PDT - courges et lentilles comme un parmentier</b>  Saint-Nectaire AOP  Compote pommes BIO LCL - kiwis		Haricots blancs sauce ravigote Potage de carottes  <b>Andouillette au jus Brocolis</b>  Fromage fondu Cancoillotte  Compote pommes BIO LCL - kiwis	
MERCREDI 12-févr	Carottes râpées Velouté de lentilles corail   <b>Chili con carne de bœuf LCL</b>   Coulommiers BIO Purée pommes - fraises		 <b>Colin d'Alaska sauce safranée</b>  <b>Brunoise de légumes</b>  Saint-Paulin Purée pommes - fraises	
JEUDI 13-févr	Soupe de légumes variés (PDT, carottes, poireaux, choux-fleurs, céleris, haricots verts, petits pois) Potage de légumes racines   <b>Aiguillettes de poulet</b>   <b>Purée de courgettes BIO</b>   Yaourt nature BIO LCL (indiv)  Cake noix de coco - pépites de chocolat		 Jambon blanc Potage de légumes racines  <b>Œuf dur BIO à la florentine</b>  <b>Epinards</b>  Mimolette Cake noix de coco - pépites de chocolat	
VENDREDI 14-févr	Endives vinaigrette Potage Saint-Germain   <b>Steak haché sauce tomate Pommes frites</b>   Fromage fondu Vaillotte BIO LCL  Cocktail de fruits BIO		 <b>Filet meunière et citron Choux-fleurs à la béchamel</b>  Tomme grise Cocktail de fruits BIO 	
SAMEDI 15-févr	Chou blanc - mimolette Potage de légumes  <b>Tajine de poulet miel et citron Semoule</b>  Fromage frais Rondelé Île flottante		<b>Côte de porc à la charcutière</b> <b>Haricots beurre à l'ail</b>  Port-Salut Île flottante	
DIMANCHE 16-févr	Salade du meunier (blé) Potage de céleris   <b>Volaille LR Vallée d'Auge Carottes Vichy</b>   Munster au cumin AOP Tarte au citron		 Poireaux sauce gribiche Potage de céleris  <b>Sauté de veau aux champignons</b>  <b>Coquillettes (pâtes)</b>  Camembert BIO Tarte au citron	

MENUS FÉVRIER 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 JANVIER 2025








**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 17-févr	Betteraves vinaigrette Potage de poireaux   <b>Paëlla marine</b> <i>(poisson blanc MSC, crevettes, moules BIO)</i> <b>Riz</b>		Salade de pâtes perles au curry Potage de poireaux  <b>Bœuf LCL au poivre</b> <b>Petits pois - carottes</b>	
MARDI 18-févr	Emmental Crème dessert BIO LCL Crêpe tomate mozzarella BIO Potage de potirons   <b>Sauté de veau BIO romarin</b> <b>Haricots verts persillés</b>		Gouda Crème dessert BIO LCL Macédoine mayonnaise Potage de potirons  <b>Boudin noir aux pommes</b> <b>Pommes purée</b>	
MERCREDI 19-févr	Petit fromage frais nature Fruit de saison BIO Céleri râpé Potage de légumes   <b>Tartiflette</b> <i>(lardons de porc BIO LCL)</i> <b>Salade verte</b>		Tomme blanche Fruit de saison BIO Samoussa de légumes Potage de légumes   <b>Colin d'Alaska sauce crème</b> <b>Mélange de légumes racines</b>	
JEUDI ÉPICIER - PAYS BASQUE 20-févr	Soupe d'endives et pomme de terre, croûtons et crème d'Ossau Iraty AOP Potage de brocolis  <b>Sauté de dinde à la basquaise</b> <b>Piperade</b>  Pyrénées Gâteau au noix			
VENDREDI 21-févr	Chou rouge BIO Potage de choux-fleurs   <b>Parmentier de canard</b> <b>Salade verte</b>		Pâté de campagne et cornichons Potage de choux-fleurs   <b>Colin d'Alaska à la basquaise (thym, laurier, tomate, oignon, poivron)</b> <b>Navets braisés</b>	
SAMEDI 22-févr	Fromage frais Cantafrais Compote pommes - poires BIO LCL Salade de pâtes - poivrons et chèvre Potage de champignons   <b>Sauté dinde LR Sauce chasseur</b> <b>Poêlée de champignons</b>		Rouy Compote pommes - poires BIO LCL Rémoulade de panais Potage de champignons  <b>Cervelas obernois</b> <b>Flageolets</b>	
DIMANCHE 23-févr	Pont l'Evêque AOP Riz au lait  Salade d'endives Potage de carottes  <b>Boulette de bœuf</b> <b>Gratin dauphinois</b>		Fromage frais Tartare ail et fines herbes Riz au lait  Salade orientale <i>(pois chiches, aubergine, tomate)</i> Potage de carottes  <b>Blanquette de volaille à l'ancienne</b> <b>Carottes rondelles et PDT</b>	
	Bûche de chèvre Chou à la crème		Coulommiers Chou à la crème	

**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 24-févr	Haricots beurre en salade Velouté de lentilles corail  <b>Bœuf sauté LCL façon bourguignon</b> <b>Pommes de terre quartiers avec peau</b>		Crêpes tomate - mozzarella BIO Velouté de lentilles corail <b>Axoa de veau</b> <b>Purée de carottes</b>	
MARDI 25-févr	Fromage fondu carré Fruit de saison BIO Betterave et maïs Potage de légumes racines  <b>Parmentier de colin d'Alaska</b> <b>Salade verte</b>		Bûche de chèvre Fruit de saison BIO Salade de pâtes Potage de légumes racines <b>Langue de bœuf sauce tomate</b> <b>Brunoise de légumes</b>	
MERCREDI 26-févr	Camembert Compote pommes BIO LCL - pamplemousse Potage de potirons Potage Saint-Germain  <b>Aiguillettes de poulet</b> <b>Purée de chou de Bruxelles et PDT au fromage type parmesan</b>		Tomme de Pierre-Percée BIO LCL Compote pommes BIO LCL - pamplemousse Jambon cru et beurre Potage Saint-Germain  <b>Sauté de veau BIO aux champignons</b> <b>Navets</b>	
JEUDI 27-févr	Yaourt nature BIO (indiv) Fruit de saison LCL Carottes râpées BIO Potage de légumes   <b>Sauté de porc LCL Bleu-Blanc</b> <b>-Cœur sauce aigre douce (oignons, tomates, vinaigre)</b> <b>Haricots plats</b>		Port-Salut Fruit de saison LCL Salade croquante pomme - orange Potage de légumes  <b>Saumon sauce oseille</b> <b>Pommes frites</b>	
VENDREDI 28-févr	Fromage blanc nature BIO LCL Cake au chocolat <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Œuf dur BIO mayonnaise Potage de céleris   <b>Coquilles BIO LCL - butternuts - ricotta et thym</b>		Tarte tatin aux tomates confites Potage de céleris  <b>Haut de cuisse de poulet LR au jus</b> <b>Fondue de poireaux</b>	
SAMEDI 01-mars	Brie BIO LCL Fruit de saison Chou blanc et raisins secs vinaigrette Potage de poireaux épicés  <b>Colin D'Alaska au basilic</b> <b>Riz aux petits légumes</b>		Gorgonzola AOP Fruit de saison Salade piémontaise Potage de poireaux épicés <b>Pâté lorrain</b> <b>Salade verte</b>	
DIMANCHE 02-mars	Tomme d'Auvergne BIO Crème dessert chocolat Salade du meunier (blé, tomate, concombre, maïs) Potage de potirons <b>Navarin d'agneau</b> <b>Haricots beurre persillés</b>		Coulommiers Crème dessert chocolat Salade de fonds d'artichaut Potage de potirons  <b>Saucisse Grumberewurst LCL</b> <b>Lentilles</b>	
	Carré de l'Est LCL Bavarois poires - caramel		Emmental Bavarois poires - caramel	

**SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS**