



**MENUS MARS 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 FÉVRIER 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-mars	<p>Soupe de lentilles au cumin Potage Dubarry</p> <p><b>Parmentier de poisson PMD au potiron Salade verte</b></p> <p>Fromage fondu la Vache Qui Rit Compote pommes - pamplemousse BIO LCL</p>		<p>Courgettes râpées Potage Dubarry</p> <p><b>Echine de porc sauce brune Céréales gourmandes</b></p> <p>Rouy Compote pommes - pamplemousse BIO LCL</p>	
MARDI GRAS  04-mars		<p>Carottes râpées Potage de brocolis</p> <p><b>Saucisse de volaille Pommes rissolées</b></p> <p>Petit fromage frais nature Beignet aux pommes</p>		
MERCREDI  05-mars	<p>Coleslaw (carottes, chou blanc) Potage de légumes</p> <p><b>Sauté de veau BIO sauce romarin Lentilles vertes BIO LCL</b></p> <p>Fromage frais Chanteneige Dessert lacté gélifié saveur vanille - caramel</p>		<p>Pépinettes au pistou Potage de légumes</p> <p><b>Colin d'Alaska sauce aigre douce Choux-fleurs persillés</b></p> <p>Gouda Dessert lacté gélifié saveur vanille - caramel</p>	
JEUDI  06-mars	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Potage de champignons</p> <p><b>Riz sauce pois chiches - épinards - curry</b></p> <p>Cantal AOP Cocktail de fruits</p>		<p>Panais rémoulade aux pommes Potage de champignons</p> <p><b>Cuisse de poulet au jus Orge perlée BIO LCL</b></p> <p>Tomme noire Cocktail de fruits</p>	
VENDREDI  07-mars	<p>Salade verte BIO sauce cream cheddar Potage de carottes</p> <p><b>Rôti de dinde LR au jus Choux-fleurs BIO en béchamel et PDT</b></p> <p>Yaourt nature BIO LCL Cake à la vanille</p>		<p>Macédoine mayonnaise Potage de carottes</p> <p><b>Colin d'Alaska sauce aux agrumes Carottes Vichy</b></p> <p>Coulommiers Cake à la vanille</p>	
SAMEDI  08-mars	<p>Tarte provençale Velouté de lentilles corail</p> <p><b>steak haché sauce moutarde Ratatouille</b></p> <p>Fromage fondu Vaillotte BIO LCL Liégeois à la vanille</p>		<p>Saucisson à l'ail et cornichons Velouté de lentilles corail</p> <p><b>Andouillette sauce moutarde Riz pilaf</b></p> <p>Bûche de lait mélange Liégeois à la vanille</p>	
DIMANCHE  09-mars	<p>Radis noir vinaigrette Potage de légumes racines</p> <p><b>Pâté lorrain Salade verte</b></p> <p>Camembert BIO Tarte aux poires</p>		<p>Brunoise de carottes cuites en salade Potage de légumes racines</p> <p><b>Sauté de dinde Semoule aux petits légumes</b></p> <p>Fromage frais Saint-Môret Tarte aux poires</p>	

**SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS**

**MENUS MARS 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 FÉVRIER 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
<b>LUNDI</b> 10-mars	Taboulé Potage Saint-Germain <b>Mijoté de bœuf LCL à la crème</b> <b>Haricots verts BIO</b> Fromage blanc nature BIO LCL Fruit de saison LCL		Cœur de palmier vinaigrette Potage Saint-Germain <b>Colin d'Alaska sauce safranée</b> <b>Tagliatelles (pâtes)</b> Brie Fruit de saison LCL	
<b>MARDI</b> 11-mars	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel Potage de légumes <b>Cordon bleu de volaille VF</b> <b>Pommes frites</b> Munster AOP Cocktail de fruits		Radis et beurre Potage de légumes <b>Moussaka</b> <b>Salade verte</b> Fromage frais ail et fines herbes Cocktail de fruits	
<b>MERCREDI</b> 12-mars	Soupe de courgettes - fromage fondu Vache Qui Rit Potage de céleris <b>Aiguillettes de poulet VF au jus</b> <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Coulommiers Fruit de saison BIO		Champignons sauce crème Potage de céleris <b>Colin d'Alaska sauce ciboulette</b> <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Emmental Fruit de saison BIO	
<b>JEUDI</b> 13-mars	Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise) Potage de poireaux <b>Sauté de porc LCL BBC</b> <b>sauce colombo</b> <b>Purée de potirons</b> <b>- pommes de terre</b> Yaourt nature BIO LCL Mini cake aux pépites de chocolat BIO		Salade de pomme de terre - ciboulette Potage de poireaux <b>Rôti de veau VF</b> <b>à la provençale</b> <b>Ratatouille</b> Mimolette Mini cake aux pépites de chocolat BIO	
<b>VENDREDI</b> BOUCHER CHARCUTIER *PAYS DE LA LOIRE 14-mars		Rillettes de sardines Potage de courgettes <b>Jambon blanc LCL</b> <b>Haricots coco sauce tomate</b> Port Salut Brioche tressée et confit de pommes - poires - miel - raisins		
<b>SAMEDI</b> 15-mars	Salade de riz à la niçoise Potage de légumes <b>Langue de bœuf sauce piquante</b> <b>Navets - Carottes persillés</b> Saint-Paulin BIO Poire au sirop		Chou kouki vinaigrette crémeuse Potage de légumes <b>Veau BIO sauce suprême</b> <b>Polenta crémeuse</b> Pyrénées Poire au sirop	
<b>DIMANCHE</b> 16-mars	Feuilleté au fromage Potage de brocolis <b>Emincé de poulet façon tandoori</b> <b>Quinoa</b> Bleu d'Auvergne AOP Forêt-Noire		Rosette Potage de brocolis <b>Sauté de porc au miel</b> <b>Légumes façon tajine</b> Carré de l'Est LCL Forêt-Noire	

**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 17-mars	<p>Betteraves vinaigrette Potage de choux-fleurs</p> <p><b>Dés de colin d'Alaska aux épices douces Orge perlée BIO LCL</b></p> <p>Brie BIO LCL Fruit de saison LCL</p>		<p>Salade orientale (pois chiches, aubergine, tomate) Potage de choux-fleurs</p> <p><b>Œufs durs à la florentine Epinards en branches</b></p> <p>Fromage frais Petit Moulé Fruit de saison LCL</p>	
MARDI 18-mars	<p>Velouté d'asperge Potage de champignons</p> <p><b>Sauté de bœuf LCL sauce paprika - persil Ratatouille BIO et blé</b></p> <p>Tomme de Pierre-Percée BIO LCL Compote pommes BIO LCL - Cerises</p>		<p>Salade bulgare (carotte, concombre) Potage de champignons</p> <p><b>Colombo de volaille Blé</b></p> <p>Coulommiers Compote pommes BIO LCL - Cerises</p>	
MERCREDI 19-mars	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Carottes râpées Potage de carottes</p> <p><b>Penne sauce trois fromages (mozzarella, fourme d'Ambert, parmesan)</b></p> <p>Emmental Beignet aux framboises</p>		<p>Concombre à la crème de brebis et paprika Potage de carottes</p> <p><b>Boulettes de bœuf BIO à la crème Printanière de légumes</b></p> <p>Fromage frais Fraidou Beignet aux framboises</p>	
JEUDI 20-mars	<p>Céleris râpés BIO Velouté de lentilles corail</p> <p><b>Veau BIO au miel Purée de courgettes BIO</b></p> <p>Tomme blanche Crème dessert caramel BIO LCL</p>		<p>Choux-fleurs à l'indienne Velouté de lentilles corail</p> <p><b>Colin d'Alaska sauce tajine Coquilles à l'épeautre BIO LCL</b></p> <p>Coulommiers Crème dessert caramel BIO LCL</p>	
VENDREDI 21-mars	<p>Œuf dur BIO mayonnaise Potage de légumes racines</p> <p><b>Bouchée à la reine Riz BIO</b></p> <p>Carré de l'Est LCL Fruit de saison BIO</p>		<p>Salade de pois chiches vinaigrette à la mangue Potage de légumes racines</p> <p><b>Rôti de dinde sauce champignons Haricots plats</b></p> <p>Fromage frais Chanteneige Fruit de saison BIO</p>	
SAMEDI 22-mars	<p>Samoussa aux légumes Potage Saint-Germain</p> <p><b>Axoa de veau Céréales gourmandes</b></p> <p>Fromage frais Carré Mousse au café</p>		<p>Fenouil en salade Potage Saint-Germain</p> <p><b>Gratin de crozets et jambon sauce au bleu</b></p> <p>Camembert Mousse au café</p>	
DIMANCHE 23-mars	<p>Fuseau lorrain et cornichons Potage de légumes</p> <p><b>Rognons à la bordelaise Spaëtzles</b></p> <p>Pont l'Evêque AOP Far breton</p>		<p>Brocolis aux amandes Potage de légumes</p> <p><b>Brandade de morue Salade verte</b></p> <p>Tomme noire Far breton</p>	

**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	<p>Potage de carottes Potage de céleris</p> <p> <b>Dés de poisson blanc PMD et dés de saumon PMD sauce citron</b> <b>Brocolis en persillade et semoule</b></p>		<p>Pomelos et sucre Potage de céleris</p> <p><b>Petit salé (porc)</b></p> <p> <b>Lentilles BIO LCL</b></p>	
24-mars	<p>  Saint-Nectaire AOP Yaourt aux fruits BIO LCL Carottes râpées vinaigrette Potage de poireaux épicés</p>		<p>Rouy Yaourt aux fruits BIO LCL Salade de tomates - maïs Potage de poireaux épicés</p>	
MARDI	<p> <b>Lasagnes (bœuf VF et volaille)</b> <b>Salade verte</b></p>		<p> <b>Mijoté de veau BIO façon basquaise Tourangèle (flageolets, haricots verts)</b></p>	
25-mars	<p>Bûche de lait mélange Pêche au sirop</p>		<p>Fromage frais ail et fines herbes Pêche au sirop</p>	
MERCREDI	<p> Macédoine BIO Potage de courgettes</p> <p> <b>Sauté de dinde LR sauce dijonnaise (moutarde)</b> <b>Pommes smiles</b></p>		<p> Salade Alice (surimi, crevettes, pamplemousse) Potage de courgettes</p> <p><b>Omelette BIO sauce tomate</b></p> <p><b>Légumes façon pot-au-feu</b></p>	
26-mars	<p> Yaourt nature BIO LCL Crêpe et confiture</p>		<p>Mimolette Crêpe et confiture</p>	
JEUDI	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Betteraves Potage de légumes</p> <p> <b>Tajine de légumes et pois chiches BIO</b> <b>Semoule BIO</b></p>		<p> Quinoa façon taboulé Potage de légumes</p> <p><b>Colin d'Alaska à l'oseille</b></p> <p><b>Blettes au jus</b></p>	
27-mars	<p> Fromage frais Petit moulé Fruit de saison</p>		<p>Tomme d'Auvergne BIO Fruit de saison</p>	
VENDREDI	<p>Salade verte - cheddar - mozzarella vinaigrette classique Potage de brocolis</p> <p> <b>Bœuf sauté LCL</b> <b>Purée de carottes BIO</b></p>		<p>Salade de haricots verts au thon Potage de brocolis</p> <p><b>Quenelles sauce curry</b> <b>Crozets (pâtes)</b></p>	
28-mars	<p> Fromage blanc BIO LCL Gâteau poires - chocolat</p>		<p>Emmental Gâteau poires - chocolat</p>	
SAMEDI	<p>Tarte aux fromages Potage Dubarry</p> <p> <b>Poulet haut de cuisse LR au jus</b> <b>Choux-fleurs sauce béchamel</b></p>		<p>Mousse de foie et cornichons Potage Dubarry</p> <p><b>Boudin noir aux pommes</b> <b>Pommes de terre purée</b></p>	
29-mars	<p>Bûche du Pilat Yaourt à la noix de coco Endive aux noix et bleu Potage de champignons</p>		<p>Tomme grise Yaourt à la noix de coco Œuf façon mimosa Potage de champignons</p>	
DIMANCHE	<p><b>Tomate farcie (porc)</b> <b>Riz</b></p>		<p> <b>Colin d'Alaska façon bouillabaisse</b> <b>Poêlée de légumes anciens</b></p>	
30-mars	<p>Pointe de brie Tarte crumble fruits rouges</p>		<p>Camembert Tarte crumble fruits rouges</p>	

**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 31-mars	Courgette râpées Potage de carottes  <b>Aiguillettes de volaille au romarin</b> <b>Coquilles BIO LCL</b> <b>sauce tomate</b>  Fourme d'Ambert AOP Compote pommes - poires BIO LCL		Salade de pâtes au pistou Potage de carottes  <b>Dés de poisson blanc aux 3 herbes</b>  <b>Brocolis aux amandes</b>  Fromage frais ail et fines herbes Compote pommes - poires BIO LCL	
MARDI 01-avr	Tartinade maïs - carottes Velouté de lentilles corail  <b>Knack LCL (porc)</b> <b>Purée d'haricots verts</b>  Fromage blanc BIO LCL Fruit de saison		Betteraves sauce au yaourt Velouté de lentilles corail  <b>Carry de volaille à l'indienne</b> <b>Purée d'haricots verts</b>  Gouda Fruit de saison	
MERCREDI 02-avr	Chou rouge vinaigrette Potage de légumes racines  <b>Colin d'Alaska</b> <b>sauce aigre douce</b> <b>Courgettes et riz</b>  Edam Crème dessert chocolat BIO LCL		Macédoine mayonnaise Potage de légumes racines  <b>Sauce bolognaise de bœuf</b>  <b>Coquillettes (pâtes)</b>  Fromage frais P'tit Cabray Crème dessert chocolat BIO LCL	
JEUDI 03-avr	Salade verte BIO vinaigrette Potage Saint-Germain  <b>Bœuf LCL</b> <b>sauce tomate - origan</b> <b>Carottes rondelles BIO</b>  Yaourt nature BIO LCL Muffin vanille - pépites de chocolat		Tomate et fêta Potage Saint-Germain  <b>Omelette BIO au fromage</b>  <b>Pommes de terre rissolées</b>  Fromage fondu Cancoillotte Muffin vanille - pépites de chocolat	
VENDREDI 04-avr	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Tarte aux fromage Potage de légumes  <b>Raviolis de légumes</b>  Tomme du Père-Antoine BIO LCL Fruit de saison BIO		Radis noir vinaigrette Potage de légumes  <b>Colin d'Alaska à l'aneth</b> <b>Epinards béchamel</b>  Fournols Fruit de saison BIO Mortadelle Potage de céleris	
SAMEDI 05-avr	Haricots beurre ravigote Potage de céleris  <b>Bouchée à la reine</b> <b>Riz pilaf</b>  Bûche de chèvre Flan vanille nappé caramel BIO		<b>Tête de veau sauce gribiche</b> <b>Pommes de terre persillées</b>  Pointe de brie Flan vanille nappé caramel BIO	
DIMANCHE 06-avr	Acras de morue Potage de poireaux  <b>Sauté de veau marengo</b> <b>Aubergine à la tomate</b>  Saint-Paulin BIO Tarte aux prunes et streusel		Salade fraîcheur (tomate, concombre, pomme, pomelo, maïs) Potage de poireaux  <b>Cervelas obernois</b> <b>Coquillettes sauce tomate</b>  Emmental Tarte aux prunes et streusel	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS