



CCAS DU VILLENEUVE LOUBET - Portage à domicile

Mois de novembre 2019



Semaine du 4 au 10 novembre 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.	8-nov.	9-nov.	10-nov.
Déjeuner	Salade de riz à la Niçoise	Salade de chou rouge	Salade de mâche & maïs	Salade de haricots verts	Œuf dur mayonnaise	Salade d'Automne	Salade de pois chiches
	Escalope de dinde au Curry	Sauté de veau sauce Andalouse	Cordon bleu	Boulettes de bœuf sauce Marengo	Aiguillettes de colin meunière	Rôti d'agneau farci au jus	Endives au Jambon
	Carottes & navets	Pommes vapeur persillées	Gratin de Piperade	Polenta	Epinards à la béchamel	Haricots blanc coco à la tomate	
	Yaourt arôme	Mimolette	Camembert	Emmental	Fraidou	Saint Paulin	Brie
	Pomme	Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes cassis	Orange	Tarte aux poires	Kiwi	Eclair au café
Dîner	Potage Cultivateur	Potage de légumes	Potage Parmentier	Potage de Courgettes	Potage de légumes	Potage Choisy	Potage Paysan

Innovation culinaire

Recette "maison"



Produits locaux

Produit issu de l'Agriculture biologique



Label rouge

Bœuf Viande Racée terroir Occitanie



Au Four à Micro-ondes

1. Percer la barquette avant de le mettre au micro-ondes
2. Placer la barquette dans le micro-ondes pendant 2 à 3 minutes
3. Pour la viande rouge 1 minute seulement

Au Four Traditionnel à 130 °C pendant 15 mn

1. Ouvrir la barquette
2. Verser le contenu dans un plat
3. Recouvrir le plat de papier d'aluminium

A la Casserole à FEUX DOUX

1. Ouvrir la barquette
2. Verser le contenu dans la casserole et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau
3. Faire chauffer 4 à 5 minutes



CCAS DU VILLENEUVE LOUBET - Portage à domicile

Mois de novembre 2019

Semaine du 11 au 17 novembre 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.
Déjeuner	Salade de cœurs d'artichauts	Salade de lentilles	Champignons à la Grecque	Feuilleté de chèvre	Salade d'endives	Taboulé	Sardine à l'huile
	Filet de cabillaud à la bouillabaisse	Sauté de bœuf au jus	Emincé de poulet sauce USA	Omelette nature	Pavé de poisson mariné à la Provençale	Blanquette de dinde	Rognons de porc sauce Madère
	Pommes vapeur	Courgettes à l'ail	Gnocchi	Haricots verts persillés	Riz Camarguais à la tomate	Jeunes de carottes	Tortis
	Gouda	Camembert	Edam	Brie	Fromage fondu	Emmental	Chèvrelerine
	Poire	Kiwi	Flan au caramel	Pomme	Crème framboise au yaourt	Orange	Gâteau Basque
Dîner	Potage Breton	Potage de Poireaux	Potage Fermier	Potage Minestrone	Potage d'Epinards	Potage Aigo	Potage Jardinier

Innovation culinaire

Recette "maison"



Produits locaux

Produit issu de l'Agriculture biologique



Label rouge

Bœuf Viande Racée terroir Occitanie



Au Four à Micro-ondes

1. Percer la barquette avant de le mettre au micro-ondes
2. Placer la barquette dans le micro-ondes pendant 2 à 3 minutes
3. Pour la viande rouge 1 minute seulement

Au Four Traditionnel à 130 °C pendant 15 mn

1. Ouvrir la barquette
2. Verser le contenu dans un plat
3. Recouvrir le plat de papier d'aluminium

A la Casserole à FEUX DOUX

1. Ouvrir la barquette
2. Verser le contenu dans la casserole et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau
3. Faire chauffer 4 à 5 minutes



CCAS DU VILLENEUVE LOUBET - Portage à domicile

Mois de novembre 2019

Semaine du 18 au 24 novembre 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.
Déjeuner	Salade de haricots verts	Carottes râpées	Salade de concombres	Salade verte	Radis beurre	Champignons à la Grecque	Salade de chou rouge
	Boulettes de bœuf sauce Bourguignonne	Sauté de veau au jus	Bolognaise de thon	Boudin aux pommes	Filet de limande Meunière	Sauté d'agneau aux pruneaux	Pintade sauce Chasseur
	Blé	Gratin de chou-fleur	Penne	Purée de patates douces	Gratin du sud	Semoule	Blettes à la crème
	Camembert	Croc lait	Fol épi petit roulé	Tomme noire	Petit suisse nature	Bleu	Mimolette
	Pomme	Compote de poires	Mousse au café	Clémentine	Beignet au chocolat	Liégeois à la vanille	Tarte au citron

Dîner	Potage Vert Près	Potage Longchamp	Potage de légumes	Potage à l'oseille	Potage de potiron	Potage Freneuse	Potage Essau
-------	------------------	------------------	-------------------	--------------------	-------------------	-----------------	--------------

Innovation culinaire

Recette "maison"



Produits locaux

Produit issu de l'Agriculture biologique



Label rouge

Bœuf Viande Racée terroir Occitanie



Au Four à Micro-ondes

1. Percer la barquette avant de le mettre au micro-ondes
2. Placer la barquette dans le micro-ondes pendant 2 à 3 minutes
3. Pour la viande rouge 1 minute seulement

Au Four Traditionnel à 130 °C pendant 15 mn

1. Ouvrir la barquette
2. Verser le contenu dans un plat
3. Recouvrir le plat de papier d'aluminium

A la Casserole à FEUX DOUX

1. Ouvrir la barquette
2. Verser le contenu dans la casserole et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau
3. Faire chauffer 4 à 5 minutes



CCAS DU VILLENEUVE LOUBET - Portage à domicile



Mois de novembre 2019

Semaine du 25 novembre au 1er décembre

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Saveurs d'Automne	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.
Déjeuner	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Salade verte	Salade de brocolis & carottes râpées	Salade de mâche	Salade de betteraves	Pâté en croûte & comichons
	Moule à la Portugaise	Sauté de porc sauce Milanaise	Hachis Parmentier	Emincé de dinde sauce potiron & curcuma	Pavé de poisson sauce vierge	Rôti de veau aux olives	Paupiette de saumon à l'estragon
	Riz Camarguais	Petits pois & carottes		Gratin de boulgour & courgettes cheesy	Mélange de légumes & haricots plats	Purée Saint Germain	Tian de légumes
	Tomme noire	Fromy	Camembert	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Fol épi petit roulé	Bleu
	Flan au caramel	Pêches au sirop	Orange	Mousse au chocolat	Tarte pommes rhubarbe	Kiwi	Paris Brest

Dîner	Potage de Courgettes	Potage Aigo	Potage Crécy	Potage de Julienne de légumes	Potage de Fermier	Potage Oriental	Soupe de poisson
-------	----------------------	-------------	--------------	-------------------------------	-------------------	-----------------	------------------

Innovation culinaire

Recette "maison"

Produits locaux

Produit issu de l' Agriculture biologique

Label rouge

Bœuf Viande Racée terroir Occitanie

Au Four à Micro-ondes

1. Percer la barquette avant de le mettre au micro-ondes
2. Placer la barquette dans le micro-ondes pendant 2 à 3 minutes
3. Pour la viande rouge 1 minute seulement

Au Four Traditionnel à 130 °C pendant 15 mn

1. Ouvrir la barquette
2. Verser le contenu dans un plat
3. Recouvrir le plat de papier d'aluminium

A la Casserole à FEUX DOUX

1. Ouvrir la barquette
2. Verser le contenu dans la casserole et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau
3. Faire chauffer 4 à 5 minutes