

Centre Communal d'Action Sociale Service des Aînés

IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR

SEMAINE DU 06 DÉCEMBRE AU 12 DECEMBRE 2025

remplacements

		remplacements		
SAMEDI 06	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE AIGUILLETTES DE POULET SAUCE ARRABIATA BOULGOUR AUX POIVRONS SAINT PAULIN FROMAGE BLANC			
DIMANCHE 07	TERRINE DE POISSON SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE OSSO BUCCO DE VOLAILLE POMME DE TERRE RÉGIONALE CANTAL AOP PARIS BREST			
	PROMED AVIDO DOLLOGO DIO GIDOLI POMP			
LUNDI 08	BETTERAVES ROUGES BIO CIBOULETTE LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE PURÉE DE POMME DE TERRE CARRÉ FRAIS BIO FLAN CHOCOLAT	PALETTE À LA DIABLE		
MARDI 09	POTAGE PANAIS CUISSE DE POULET RÔTI POMME DE TERRE RÉGIONALE-HARICOTS VERTS BIO À L'AIL EMMENTAL FRUIT DE SAISON	FILET DE POISSON MSC		
MERCREDI 10	COLESLAW ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE COQUILLETTES BIO-CHAMPIGNONS POÊLÉS PONT L'ÉVÊQUE AOP SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	CÔTE DE PORC SAUCE NORMANDE		
JEUDI 11	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON TARTIFLETTE POMME VAPEUR DUO DE FROMAGES LIÉGEOIS VANILLE	WELSH (JAMBON DE DINDE)		
VENDREDI 12	POTAGE TOMATE FILET DE MERLU SAUCE CRÈME PURÉE DE POMME DE TERRE ET DE PETITS POIS AUX OIGNONS BLEU FLAN CARAMEL	CERVELAS OBERNOIS		

AOP / appélation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue en France

IGP / indication géographique protégée

HVE / haute valeur environnementale

TEL RESTAURATION / 03.28.76.52.19



Centre Communal d'Action Sociale Service des Aînés

IL EST IMPERATIF DE RENDRE VOTRE BOXINOX NETTOYEE CHAQUE JOUR

SEMAINE DU 13 AU 19 DECEMBRE 2025

remplacements

		remplacements		
SAMEDI 13	MACÉDOINE BOULETTES À L'AGNEAU / MERGUEZ S/ PORC SEMOULE BIO ET LÉGUMES DE COUSCOUS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON			
DIMANCHE 14	RILLETTES DE SURIMI À LA CIBOULETTE JAMBALAYA DE POULET RIZ DE CAMARGUE IGP SAINT NECTAIRE AOP MILLE FEUILLES			
LUNDI 15	POTAGE BRANDADE DE POISSON SALADE MÊLÉE TOMME NOIRE CRÈME DESSERT CARAMEL	QUICHE AUX POIREAUX		
MARDI 16	FENOUIL VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BŒUF SPAGHETTI-CAROTTES RONDELLES FROMAGE À LA COUPE LIÉGEOIS	MORCEAUX DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE		
MERCREDI 17	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTE MÉLANGE DE NAVETS ET POMME DE TERRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	CÔTE DE PORC SAUCE À L'ÉCHALOTE		
JEUDI 18	POTAGE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CRÈME RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF ET JULIENNE DE LÉGUMES DUO DE FROMAGE FLOGNARDE AUX POIRES	CHIPOLATAS		
VENDREDI 19	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE ENDIVES GRATINÉES AU JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMME DE TERRE RÉGIONALE GOUDA BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	OMELETTE DU CHEF		

AOP / appélation d'origine protégée

MSC / poisson issu de la filière pêche durable

OF / viande née élevée et abbatue en France

IGP / indication géographique protégée

HVE / haute valeur environnementale

TEL RESTAURATION / 03.28.76.52.19