

Semaine du 04 au 10 mars 2024

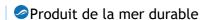
CCAS Oullins

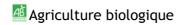
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
4-mars	5-mars	6-mars	7-mars	8-mars	9-mars	10-mars
Radis beurre	Feuilleté dubarry	Chou chinois à la vinaigrette	Saucisson cuit à l'ail et cornichon	Salade verte	Jambon et cornichon	Salade coleslaw
Steak haché de bœuf sauce marengo	Merlu sauce catalane SP: Echine de porc grillée	Gâteau de foie de volaille	Blanquette de dinde	Carbonara	Tarte aux fromages	Sauté de porc sauce arrabiata (tomate, poivrons, piment)
Coquillettes Carottes au jus	Jardinière de légumes Polenta crémeuse	Quenelles sauce financière	Purée de pommes de terre Haricots beurre	Penne rigate	Purée de brocolis Pommes paillasson	Blé aux oignons Poêlée minestrone
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Camembert
Purée de pommes individuelle	Fruit de saison	Paris Brest	Compote pomme- poire allégée en sucre individuelle	Carré chocolatier	Fruit de saison	Tropézienne

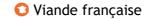


Semaine du 11 au 17 mars 2024 CCAS Oullins

LUNDI	MARDI	MERCREDI Escale en sud- ouest	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars
Céleri râpé sauce rémoulade	Terrine de légumes et mayonnaise	Salade Iceberg à la vinaigrette	Mousse de foie et cornichon	Betteraves à la vinaigrette à l'ancienne	Salade de haricots rouges et maïs	Salade asiatique
Colin d'Alaska sauce paprika SP: Paupiette de veau sauce chasseur	Escalope de dinde au jus	Cassoulet (plat complet)	Kefta au mouton à l'orientale	Sauté de bœuf au cumin	Rôti de porc à la sauge	Haut de cuisse de poulet sauce bressane
Riz créole Haricots verts persillés	Chou-fleur à la béchamel Pommes noisette	/	Semoule au curcuma Petits pois	Pommes persillées Epinards béchamel	Gratin de potiron Cavatappi	Navets braisés Purée de pommes de terre
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Bleu
Pruneaux au sirop léger	Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison	Purée pomme-ananas individuelle	Mousse saveur citron	Tarte crumble pomme fruits rouges







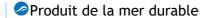


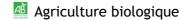


Semaine du 18 au 24 mars 2024 **CCAS Oullins**



LUNDI	MARDI	MERCREDI Printemps	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars
Salade de pâtes à la milanaise	Brocolis aux amandes	Carottes râpée à la vinaigrette crémeuse	Macédoine à la mayonnaise	Mousse de canard et cornichon	Œuf dur mayonnaise	Poireaux à la vinaigrette
Colombo de porc	Haché de veau sauce au poivre	Sauté de bœuf printannier	Lasagnes au saumon (plat complet)	Aiguillettes de poulet sauce crème estragon	Rognons de bœufs sauce madère	Cordon bleu de Ovolaille
			SP: Rôti de dinde au jus			
Endives braisées	Gratin de légumes	Pommes de terre boulangères	1		Cordiale de légumes	Pommes rosti/légumes
Polenta	Riz créole	Haricots beurre persillés	SP : Salsifis à la tomate	Frites	Lentilles au jus	Chou-fleur en gratin
			SP : Coquillettes			
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Cœur de dame®
Fruit de saison	Chou vanille	Compote pomme rhubarbe	Fruit de saison	Tapioca au lait vanillée	Compote pomme poire allégée en sucre individuelle	Tarte aux pommes grillagée











Semaine du 25 au 31 mars 2024 **CCAS Oullins**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars
Terrine de légumes mayonnaise	Rillette aux sardines	Terrine forestière et cornichon	Salade Iceberg à la vinaigrette	Haricots verts en salade	Pâté de campagne et cornichon	Betteraves au cerfeuil
Bolognaise de bœuf	Sauté de porc aux oignons	Œufs durs à la florentine (plat complet)	Tripes à la mode de Caen	Gratin de poisson SP: Rôti de veau au jus	Escalope de dinde sauce normande	Navarin d'agneau
Penne rigate	Petits pois Pommes de terre	(épinards)	Pommes de terre rôties aux herbes Mélange de légumes	Riz créole	Carottes au jus	Flageolets
	sautées		d'antan	Gratin de blettes	Coquillettes BIO	Gratin de potiron
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Coulommiers
Mousse saveur citron	Cubes de poire au sirop léger	Fruit de saison	Tarte citron	Fruit de saison	Purée pomme-banane individuelle	Cake chocolat et chocolat de Pâques

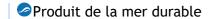




Semaine du 01 au 07 avril 2024

CCAS Oullins

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	5-avr.	6-avr.	7-avr.
Macédoine à la mayonnaise	Croisillon au fromage	Pomelos	Rillettes et cornichon	Chou chinois à la vinaigrette asiatique	Salade de champignons à la crème	Salade de carottes cuites coriandre cumin
Haché de veau sauce forestière	Quenelles au coulis de légumes	Andouillette au vin blanc	Paleron de bœuf braisé	Aiguillettes de poulet sauce au pesto	Rôti de porc au romarin	Omelette aux fines herbes
Pomme rosti/légumes	Riz créole		Céleri braisé	Gnocchetti au beurre	Fenouil à la béchamel	Cordiale de légumes
Purée de légumes varié	Poêlée de légumes provençale	Frites	Purée de pommes de terre	Endives en gratin	Boulgour aux épices	Riz
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Edam
Purée pomme- abricot individuelle	Fruit de saison	Eclair saveur chocolat	Fruit de saison	Salade d'agrumes	Purée pomme-coing individuelle	Tarte ananas coco









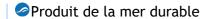


Semaine du 08 au 14 avril 2024 **CCAS Oullins**

Menu Sans poissons



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Escale dans les Vosges	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.	12-avr.	13-avr.	14-avr.
Chou rouge mariné	Pâté de volaille et cornichon	Betteraves à la vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Œuf dur sauce cocktail	Salade de cocos sauce ravigote	Terrine de légumes et mayonnaise
Lasagnes bolognaise (plat complet)	Kefta au mouton sauce orientale	Rôti de dinde aux olives	Potée vosgienne de bœuf (plat complet)	Célerimentier de canard	Pilon de poulet aux herbes	Echine de porc sauce diable
/	Gratin de poireaux Semoule aux raisins	Riz créole Jardinière de légumes	(légumes à potée vosgienne) Pommes vapeur	/	Blettes à la provençale Polenta crémeuse	Pommes noisettes Salsifis à la tomate
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Bleu
Cocktail de fruits au sirop léger	Choux choco noisette	Fruit de saison	Tarte aux mirabelles	Fruit de saison	Purée de pêches individuelle	Fruit de saison





Agriculture biologique



Viande française

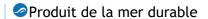


Charolais



Semaine du 15 au 21 avril 2024 **CCAS Oullins**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.	20-avr.	21-avr.
Champignons à la grecque	Salade mexicaine	Salade asiatique	Jambon blanc et cornichon	Salade de riz niçois	Poireaux à la vinaigrette	Brocolis à la vinaigrette
Haché de veau sauce milanaise	Escalope de dinde au jus	Boudin aux pommes	O Tajine de volaille	Paupiette de saumon sauce oseille	Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf sauce mironton
				SP : Cuisse de poulet façon coq au vin		
Riz créole	Gratin de choux de bruxelles	Purée de pommes de	Faite	Navets à la béchamel	Lentilles au jus	Farfalles
Pôelée méridionale	Coquillettes	terre	Frites	Pommes paillasson	Carottes persillées	Bouquetière de légumes
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Emmental				
Fruit de saison	Semoule au lait individuelle	Tarte fraise rhubarbe	Fruit de saison	Compote pomme- mangue	Fruit de saison	Tarte au chocolat











Semaine du 22 au 28 avril 2024 CCAS Oullins

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.	26-avr.	27-avr.	28-avr.
Légumes achard	Taboulé	Sardines et citron	Carottes râpées à la vinaigrette	Mousse de foie et cornichon	Terrine de légumes et mayonnaise	Betteraves à la vinaigrette à l'ancienne
Aiguillettes de poulet sauce maroilles	Merlu sauce beurre blanc	Blanquette de veau	Rôti de porc sauce dijonnaise	Fricassée de dinde	Steak haché de bœuf sauce brune	Cordon bleu de Ovolaille
	SP : Boulettes au mouton sauce forestière					
Pommes de terre rôties aux herbes	Petits pois à la menthe	Riz pilaf	Pommes paillasson	Cavatappi	Chou-fleur en gratin	Purée de pommes de terre
Blettes persillées	Torti	Poêlée de légumes provençale	Haricots beurre	Jardinière de légumes	Polenta crémeuse	Ratatouille
Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Mimolette
Tarte flan abricot	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Viennois saveur vanille	Fruit de saison

