

Menu

Portage DES REPAS à domicile

Semaine du 14 au 20 octobre 2019

LUNDI

Potage crème carottes
Asperges mayonnaise
Aiguillettes de canard à l'orange
Nouilles chinoises
Yaourt nature
Poire

MARDI

Potage courgettes basilic *Bio*
Mâche
Rôti de porc *local* sauce charcutière
Poêlée méridionale
Port salut
banane

MERCREDI

Potage légumes verts
Concombres à la crème ciboulette*
Langue de bœuf sauce tomate
Pommes de terre
Petit suisse aux fruits
Purée pomme coing

JEUDI

Potage mouliné légumes *bio*
Tatin d'oignons confits
Escalope de dinde panée
Duo de choux sautés
Semoule au lait
Raisin *local*

VENDREDI

Potage mouliné légumes printaniers *bio*
Betteraves rouges vinaigrette
Blanquette de poisson-fruits-de-mer
Pâtes tortis
Comté
Fruits au sirop

SAMEDI

Potage poireaux-pommes de terre
Feuilleté au chèvre
Caille rôtie
Poêlée de champignons
Crème dessert caramel
Orange

DIMANCHE

Potage potiron
Radis beurre
Ris d'agneau à la crème
Aligot
Faisselle nature au lait de chèvre *local*
Beignet à l'abricot

Sous réserve d'approvisionnement des marchandises

Remise en température selon les denrées :

au four micro-ondes de 1 à 3 minutes, en four traditionnel de 15 à 35 minutes

La restauration municipale, produits et labels de qualité



La Ville d'Albi suit les recommandations du Programme National Nutrition Santé et sélectionne des matières premières répondant aux signes officiels de Qualité qu'elle cuisine pour vous tout au long de l'année.

Pour rester en forme, bougez, marchez 1/2 heure chaque jour, buvez 1,5 litres de boissons (eau, thé, tisane, café, chocolat) tout au long de la journée pour vous hydrater, mangez les aliments que vous aimez pour vous faire plaisir et rester en bonne santé

VISA DIETETICIENNE

VISA VILLE D'ALBI

Plus d'infos : CCAS • 05 63 49 12 17 ou 05 63 49 10 44
Menus en ligne > www.mairie-albi.fr

