

Menu

Portage DES REPAS à domicile

Semaine du 21 au 27 octobre 2019

LUNDI

Potage tomates-légumes
Saucisson, beurre
Boeuf *local* bourguignon
Farfalles
Camembert
Clémentine

MARDI

Potage sept légumes
Carottes râpées
Boudin noir
Pommes de terre, pommes, pruneaux
Fromage blanc et crème de marrons
Brunoise de fruits

MERCREDI

Potage crème-carottes
Avocat
Aiguillettes de poulet sauce tomate
Blé concassé tomates provençales
Chèvre
Compote pommes-cassis

JEUDI

Potage courgettes-basilic AB
Taboulé
Rôti de dinde
Choux de Bruxelles sautés
Rondelé aux herbes
Ananas frais

VENDREDI

Potage légumes verts
Salade de riz composée
Croustillant de saumon
Carottes sautées
Yaourt abricots AB
Pomme

SAMEDI

Potage mouliné légumes AB
Coeurs de palmiers
Cassoulet au canard confit et saucisse
Liégeois à la vanille
Dés de fruits au sirop

DIMANCHE

Potage Mouliné légumes printaniers AB
Céleri rave frais mayonnaise
Noix de joue de veau *locale* en daube
Céréales gourmandes
Fourme d'Ambert
Fondant oranges confites

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

