Vallauris

Les déjeuners du CCAS

Du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi 28 sept.	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde Lentilles BIO mijotées	Sauté de porc CTF sauce moutarde à l'ancienne	Coulommiers Coupelle de purée de pomme kiwi
Mardi 29 sept.	Taboulé, semoule BIO, concombre BIO Chou fleur en béchamel	Merlu PMD sauce pomme curry crèmée	Petit fromage frais sucré Fruit de saison BIO
Mercredi 30 sept.	Céleri BIO rémoulade	Coquillettes BIO et bolognaise de boeuf CHAR	Saint Paulin Coupelle de purée de pommes et ananas
Jeudi 01 oct.	Œuf dur BIO et sauce cocktail Epinards hachés à la crème	Aiguillettes de poulet VF sauce aigre douce	Fromage frais cantafrais Fruit de saison Pain BIO
Vendredi 02 oct.	Macédoine mayonnaise Salade iceberg et vinaigrette moutarde	Parmentier de saumon PMD et purée de céleri	Yaourt BIO nature Tarte au flan DCG Pain BIO

Vallauris

Les déjeuners du CCAS

Du 05 octobre au 09 octobre 2026

Lundi 05 oct.	Coquillettes au pesto Haricots verts persillés	Roti de dinde LR sauce à l'emmental	Fromage fondu Vache qui rit Fruit de saison BIO Pain BIO
Mardi 06 oct.	Pomelos et sucre blanc Semoule BIO	Emincé de boeuf CHAR sauce aux olives	Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Pain BIO
Mercredi 07 oct.	Rillettes de maquereau Riz BIO	Saucisse de porc façon rougail	Gouda Coupelle de purée de pomme coing Pain BIO
Jeudi 08 oct.	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Courgettes au jus de légumes	Omelette BIO sauce tomate	Fromage blanc BIO et sucre blanc Coupelle de pomme, pêche, poire au sirop Pain BIO
Vendredi 09 oct.	Pâté de campagne de porc et cornichon Pommes de terre persillées	Colin d'Alaska meunière PMD	Pointe de Brie Pastei de nata DCG Pain BIO

Vallauris

Les déjeuners du CCAS — Du 12 octobre au 16 octobre 2026

Lundi 12 oct.	Pomelos et sucre blanc Boulgour aux petits légumes	Filet de colin PMD sauce aux agrumes	Saint Nectaire AOP Coupelle de purée de pommes Pain d'epices Pain BIO
Mardi 13 oct.	Terrine de légumes sauce cocktail Purée de potiron et pommes de terre	Sauté bœuf CHAR sauce olives lié à la chapelure	Fromage frais Chanteneige Dessert lacté gélifié saveur vanille Pain BIO
Mercredi 14 oct.	Tartinade de haricot blanc, tomate marinée et basilic Pain suédois Ratatouille	Omelette BIO	Yaourt nature sucré Fruit de saison Pain BIO
Jeudi 15 oct.	Haricots vert à l'échalote et vinaigrette à l'huile d'olive colza citron Gratin de céleri	Rôti de dinde LR au romarin	Pointe de Brie Coupelle de purée de pommes Pain BIO
Vendredi 16 oct.	Salade de betteraves BIO et vinaigrette moutarde Tagliatelles	Langue de boeuf sauce piquante	Fromage blanc nature et sucre blanc Brioche perdue Pain BIO

Vallauris

Les déjeuners du CCAS

Du 19 octobre au 23 octobre 2026

Lundi 19 oct.	Salade paysanne (pommes de terre, dés de dinde) Brocolis en persillade	Poulet LR rôti au jus	Coulommiers Fruit de saison BIO Pain BIO
Mardi 20 oct.	Mâche et betteraves et vinaigrette au miel Riz sauce tomate	Dés de saumon PMD sauce fines herbes	Gouda Liégeois saveur chocolat Pain BIO
Mercredi 21 oct.	Crêpe à l'emmental Haricots verts à l'ail	Rôti de boeuf CHAR sauce provençale	Yaourt BIO aromatisé framboise Fruit de saison Pain BIO
Jeudi 22 oct.	Pomelos et sucre blanc	Fusilli BIO sauce lentilles verte et tomate BIO	Fromage blanc nature et sucre blanc Dessert à boire abricot pomme banane Pain BIO
Vendredi 23 oct.	Pâté breton de porc Purée d'épinards et pommes de terre BIO	Hoki PMD sauce au citron	Fromage frais Chanteneige Coupelle de purée de pomme kiwi Pain BIO

Vallauris

Les déjeuners du CCAS — Du 26 octobre au 30 octobre 2026

Lundi 26 oct.	Salade iceberg et vinaigrette moutarde	Sauté de boeuf CHAR sauce échalote	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
	Pommes de terre en lamelles persillées		Coupelle de purée de pomme abricot Pain BIO
Mardi 27 oct.	Haricots verts et maïs	Emincé de dinde LR sauce moutarde	Yaourt BIO nature
	Semoule Jus de légumes		Fruit de saison Pain BIO
Mercredi 28 oct.	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Clafoutis de patates douces, pomme de terre et mozzarella	Pointe de Brie Dessert lacté gélifié saveur vanille Pain BIO
	Salade iceberg et vinaigrette moutarde		
Jeudi 29 oct.	Salade de risetti aux petits légumes	Beignet de poisson PMD	Pont l'Evêque AOP
	Chou fleur BIO béchamel		Fruit de saison Pain BIO
		** Anniversaires **	
Vendredi 30 oct.	Rillettes de thon PMD Pain de mie	Lasagne au saumon	Bleu douceur
	Salade verte et vinaigrette moutarde		Opéra Pain BIO