

## Salade atlantique avec son vinaigre de framboise

### Ingrédients pour 4 personnes :

**Salades :** feuilles de chêne rouge, feuilles de chêne blonde, frisée fine, trévisse et romaine, 200g crevettes cocktail, 200g saumon fumé, 200g saumon frais, 200g surimi, 100g tomates cerise, 100g pignons.

**Vinaigrette :** huile olive, vinaigre de framboise, aneth fraîche, citron, sel et poivre

- 1 Laver, essorer et ciseler les salades
- 2 Faire rissoler les crevettes à la poêle
- 3 Couper en lanières le saumon fumé et le surimi en cubes
- 4 Couper en deux les tomates cerise
- 5 Faire griller les pignons
- 6 Réaliser la vinaigrette
- 7 Dresser sur assiette les salades, ajouter ensuite tous les ingrédients et servir aussitôt avec la vinaigrette à part.

### Menu de Noël

Salade atlantique avec son vinaigre de framboise

∞

Sauté de chevreuil aux girolles

∞

Tagliatelles fraîches multicolores

∞

Sapin de Noël

∞

Clémentine

∞

Père Noël au chocolat

∞

Champomy en boisson



# Croc en Page

Le journal des petits gourmands carrossois

Amis lecteurs bonjour,

**Antoine DAMIANI**,  
maire, conseiller général et vice-président de Nice-Côte d'Azur

**Myriam JEAN-DRUON**,  
adjointe aux affaires sociales et à la solidarité

**Pierre BONNET**,  
conseiller municipal délégué à la restauration municipale

ainsi que toute l'équipe dirigée

par **Thierry POTTON**

vous présentent leurs

## meilleurs voeux pour l'année 2012



Notre secrétariat pour tout renseignement  
[secretariat.restauration@ville-carros.fr](mailto:secretariat.restauration@ville-carros.fr)

Prochain comité du Croc en Page  
**Lundi 13 février 2012 - 17h**  
Salle des mariages

N°55 Janv. / Fév. 2012  
Service de la restauration  
municipale - Ville de Carros

**A  
U  
M  
E  
N  
U**

	<b>MARDI 3 JANVIER</b> Céleri rémoulade Cordon bleu Frites Babybel emmental Compote de pommes	<b>MERCREDI 4 JANVIER</b> Salade composée Spaghetti bolognaise Fruit frais Kiri chèvre Biscuit	<b>JEUDI 5 JANVIER</b> Salade piémontaise Roast-beef Haricots verts persillés Roitelet Fruit frais	<b>VENDEDI 6 JANVIER</b> Salade de riz Colin sauce dieppoise Poêlée champêtre Tomme de Savoie Galettes des rois
<b>LUNDI 9 JANVIER</b> Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf Semoule couscous Chocolat liégeois Fruit frais	<b>MARDI 10 JANVIER</b> Carottes râpées Chipolata Lentilles aux légumes Roitelet Oreillons de pêche	<b>MERCREDI 11 JANVIER</b> Œuf mimosa Poulet rôti Pommes noisettes Cantafras Fruits frais	<b>JEUDI 12 JANVIER</b> Salade verte Boeuf bourguignon Pâtes fraîches Emmental Éclair au chocolat	<b>VENDEDI 13 JANVIER</b> Salade de blé Potage parmentier Petit suisse nature Fruit frais Biscuit
<b>LUNDI 16 JANVIER</b> Taboulé Cuisse de poulet grand-mère Jeunes carottes vichy Samos Fruit frais	<b>MARDI 17 JANVIER</b> Crêpe au fromage Paupiette de veau Poêlée méridionale Yaourt sucre Beignet au chocolat	<b>MERCREDI 18 JANVIER</b> Salade bicolore Lieu sauce citron Haricots beurre sautés Camembert Chausson aux pommes	<b>JEUDI 19 JANVIER</b> Mortadelle et cornichons Rôti de veau sauce diable Purée Fruit frais Biscuit	<b>VENDEDI 20 JANVIER</b> Salade haricots verts Colin sauce meunière Riz pilaf Leerdammer Ananas au sirop
<b>LUNDI 23 JANVIER</b> Chou chinois Omelette aux oignons Coquillettes Vache qui rit Glace	<b>MARDI 24 JANVIER</b> <b>-MENU BIO-</b>	<b>MERCREDI 25 JANVIER</b> Duo céleri-carottes Blanquette de veau Chou-fleur en gratin Yaourt nature Biscuit	<b>JEUDI 26 JANVIER</b> Salade de pâtes Sauté de porc aux olives Gnocchi Bonbel Fruit frais	<b>VENDEDI 27 JANVIER</b> Salade de surimi Lieu sauce normande Printanière de légumes Chanteneige Tarte aux pommes
<b>LUNDI 30 JANVIER</b> Salade betteraves Quenelle de volaille Carottes persillées Yaourt aromatisé Biscuit	<b>MARDI 31 JANVIER</b> Saucisson et beurre Paupiettes de bœuf Pommes duchesse Vache qui rit Fruit frais	<b>MERCREDI 1 FÉVRIER</b> Salade fantasia Ravioli sauce napolitaine Camembert Crème brûlée Biscuit	<b>JEUDI 2 FÉVRIER</b> Salade romaine Goulasch Pâtes fraîches Croc lait Fruit frais	<b>VENDEDI 3 FÉVRIER</b> Salade de blé Colin sauce armoricaine Jeunes carottes au basilic Leerdammer Crêpe sucre
<b>LUNDI 6 FÉVRIER</b> Céleri rémoulade Cuisse de poulet basquaise Semoule couscous Crème dessert pralinée Fruit frais	<b>MARDI 7 FÉVRIER</b> Carottes râpées Boulettes de bœuf Lentilles au jus Emmental Fruit frais	<b>MERCREDI 8 FÉVRIER</b> Betteraves mimosa Escalope sauce forestière Panisse Samos Fruit frais	<b>JEUDI 9 FÉVRIER</b> Salade verte aux croûtons Échine de porc charcutière Jardinière Vache qui rit Paris-Brest	<b>VENDEDI 10 FÉVRIER</b> Salade andalouse Velouté aux poireaux Petit suisse nature Oreillons de poire Biscuit
<b>LUNDI 13 FÉVRIER</b> Salade de pâtes Fricassée d'agneau Haricots verts persillés Chanteneige Fruit frais	<b>MARDI 14 FÉVRIER</b> Friand au fromage Omelette à la ciboulette Petits pois carottes Fromage vanille Beignet au sucre	<b>MERCREDI 15 FÉVRIER</b> Salade vénitienne Roast-beef Purée Kiri chèvre Glace	<b>JEUDI 16 FÉVRIER</b> <b>-MENU BIO-</b>	<b>VENDEDI 17 FÉVRIER</b> Salade composée Lieu sauce crevette Riz aux courgettes Comté Compote de pêche
<b>LUNDI 20 FÉVRIER</b> Macédoine de légumes Chipolata Chou-fleur en gratin Babybel emmental Glace	<b>MARDI 21 FÉVRIER</b> Salade mexicaine Sauté de porc au curry Poêlée méridionale Roitelet Fruit frais	<b>MERCREDI 22 FÉVRIER</b> Cœur de palmier vinaigrette Paupiette de veau au paprika Pâtes Yaourt nature Biscuit	<b>JEUDI 23 FÉVRIER</b> Salade verte Hachis parmentier Bonbel Fruit frais Biscuit	<b>VENDEDI 24 FÉVRIER</b> Salade nordique Colin sauce normande Haricots verts pommes.de terre Cantafras Crème dessert à la vanille

Sous réserve d'approvisionnement