

Pour toutes informations : Service Portage de Repas - Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au **01 82 86 01 75**

	Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Flan poulet poireaux		Salade de boulgour et cranberries		Melon		Concombre à l'estragon		Carottes râpées bio et vinaigrette à l'huile		Betteraves aux noisettes		Salade de flageolets aux fines herbes
	2	Radis beurre		Tomate au basilic		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade du pêcheur		Oeuf dur sauce cocktail		Salade Lisbonne		Mortadelle beurre*
	3	Pâté de campagne cornichon*		Pâté de foie cornichon*		Roulade aux olives*		Rillettes cornichon*		Saucisson sec*				
Plats	1	Boeuf braisé en daube		Rôti de dinde sauce basquaise		Médallions de volaille à la cantonnaise		Chili con carne		Sauté de porc sauce chorizo*		Cannellonis au bœuf		Langue de boeuf sauce piquante
		Filet de poulet froid mayonnaise		Croq du fromager		Cervelas Obernois*		Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Dos de colin à l'oseille		Poisson à la Bordelaise		Aiguillettes de poulet sauce suprême
	2	Pavé de poisson mariné thym citron poivre				Croq veggi tomate								Boulettes de blé panées façon thaï
Accomp.	1	Quartiers de pommes dorées		Coudes		Blé		Riz aux haricots rouges et maïs		Lentilles		Salade verte		Purée
	2	Piémontaise de choufleur froide		Haricots beurre à l'ail		Epinards à la crème		Ratatouille		Brocolis vapeur		Poêlée de légumes aux champignons		Duo navets carottes
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné
	2	Jambon		Steak haché		Omelette		Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée
	4	Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts
Laitages	1	St-Morêt		Savaron bio		Saint-Paulin		Tomme grise bio		Tartare ail et fines herbes		Milanette		Carré de l'Est
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature
Desserts	1	Pomme		Nectarine		Banane		Fruit		Fruit		Pêche		Abricots frais
	2	Purée de pomme-fraise-cassis bio		Fromage blanc aux fruits		Cookie aux pépites de chocolat		Crème dessert saveur praliné		Gâteau au fromage blanc à la fleur		Liégeois saveur café		Riz au lait
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €														
	1	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour

* contient du porc

Nom

Pour toutes informations : Service Portage de Repas - Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75

	Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Tarte à l'oignon		Salade de riz à la nantaise		Tomate persillée		Julienne de courgettes au curry		Carottes râpées vinaigrette		Salade de haricots verts aux noix		Fonds d'artichauts sauce mousseline
	2	Melon		Concombre à la bulgare		Salade de pâtes bio et vinaigrette au pesto vert		Oeuf dur sauce tartare		Salade de blé aux petits légumes		Taboulé au poulet		Chorizo beurre*
	3	Pâté de foie cornichon*		Saucisson à l'ail		Andouille beurre*		Cervelas vinaigrette*		Pâté de lapin cornichon*				
Plats	1	Longe de porc sauce moutarde*		Pavé de poisson mariné à la provençale		Rosbeef froid sauce mayonnaise		Couscous royal		Sauté de boeuf aux olives		Emincé de volaille sauce à l'ancienne		Tripes à la mode de Caen*
		Galette végétarienne épeautre		Quenelles de veau sauce chasseur		Aiguillettes de volaille panées multicéréales		Saucisse fumée*		Dos de colin meunière		Feuilleté de poisson au beurre blanc		Blanquette de poulet sauce marengo
	2					Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Nuggets de maïs				Aiguillettes de blé et fromage		Croq veggi fromage
Accomp.	1	Boulgour		Purée pommes de terre et carottes		Salade de pommes de terre froide à l'échalote		Semoule		Coquillettes		Riz		Pommes rondes aux herbes
	2	Epinards à la crème		Chou fleur vapeur		Petits pois à l'étuvée		Bâtonnets de carottes		Cordiale de légumes		Salade verte		Gratin de poireaux
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné
	2	Jambon		Steak haché		Omelette		Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée
	4	Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts
Laitages	1	Emmental bio		Camembert bio		Saint-Nectaire		Edam bio		Bombel		Tartare nature		Montalait
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature
Desserts	1	Orange		Fruit		Banane		Prunes		Pêche		Kiwi		Abricots frais
	2	Brassé à la pulpe de fruits bio		Crème dessert saveur vanille		Beignet aux pommes		Purée de pomme bio		Clafoutis poire et sirop d'érable		Crème renversée		Faisselle au sucre
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €														
1	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	

* contient du porc

Pour toutes informations : Service Portage de Repas - Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75

	Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Pizza au fromage		Betteraves aux fines herbes		Salade verte à l'emmental		Carottes râpées au vinaigre balsamique		Tomates bio et vinaigrette à l'huile d'olive		Fenouil à la graine de moutarde		Champignons à la crème
	2	Radis beurre		Melon		Salade de lentilles et amandes		Oeuf dur bio et sauce béarnaise		Salade de pois chiches aux légumes		Salade Tika		Terrine de légumes mayonnaise
	3	Rillettes cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Salami beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Pâté forestier oignons blancs*				
Plats	1	Paleron de boeuf sauce sambal		Tranchettes de volaille sauce colombo		Longe de porc sauce andalouse*		Spaghettis bolognaise		Rôti de dinde froid cornichon		Sauté de mouton sauce cresson		Marmite de poissons
		Paupiette à la dinde sauce poulette		Petits panés de blé		Beignets de calamars ketchup		Escalope de volaille grillée		Dos de colin sauce aurore		Bouchées au camembert		Jambon braisé à la bière*
	2	Pavé de poisson mariné thym citron poivre						Omelette						
Accomp.	1	Blé		Purée pommes de terre et courgettes		Riz				Salade parmentière froide		Flageolets		Riz
	2	Duo de carottes		Poêlée de légumes		Ratatouille		Haricots beurre vapeur		Petits pois à l'étuvée		Brunoise de légumes		Brocolis béchamel
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné
	2	Jambon		Steak haché		Omelette		Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée
	4	Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts
Laitages	1	Tomme grise bio		Edam		Emmental bio		Saint-Paulin		Bleu douceur		St-Morêt		Tomme noire
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature
Desserts	1	Nectarine		Fruit		Fruit		Pêche plate		Fruit		Abricots frais		Ananas frais
	2	Purée de pomme et gâteaux secs		Liégeois chocolat		Tarte normande		Flan saveur vanille nappé caramel		Chou à la crème		Mousse au chocolat		Semoule au lait
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €														
	1	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour

* contient du porc

Pour toutes informations : Service Portage de Repas - Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au **01 82 86 01 75**

	Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Quiche brie pomme		Salade de quinoa		Tomate vinaigrette		Radis beurre		Melon		Julienne de courgettes aux agrumes		Poireaux vinaigrette
	2	Demi pomelos bio sucré		Carottes râpées ciboulette		Betteraves persillées		Salade de perles, tomates, concombres et mozzarella		Oeuf dur mayonnaise		Salade lyonnaise*		Rosette beurre*
	3	Fromage de tête vinaigrette*		Cervelas vinaigrette*		Roulade de volaille		Pâté de campagne cornichon*		Rillettes cornichon*				
Plats	1	Sauté de boeuf sauce forestière		Dos de colin pané		Jambon blanc*		Paëlla*		Escalope de volaille sauce colombo		Rôti de veau sauce mirabelle		Poule au pot
		Côte de porc au thym*		Sauté de porc au caramel*		Boulettes à l'agneau sauce curry		Omelette fraîche		Dos de colin lieu sauce à la provençale		Croustade de volaille		Boudin noir*
	2	Galette végétarienne boulgour légumes				Pané de blé tomate mozzarella						Galette végétarienne blé fromage épinards		Nuggets de maïs
Accomp.	1	Pâtes bio		Purée		Semoule		Riz paëlla		Pommes américaines		Pennes		Purée
	2	Côtes de blettes à l'ail		Haricots verts vapeur		Macédoine de légumes mayonnaise froide		Julienne de légumes		Petits pois à l'étuvée		Salade verte		Jeunes carottes
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson pané		poisson mariné		Poisson pané		poisson mariné		Poisson pané		poisson mariné
	2	Jambon		Steak haché		Omelette		Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée
	4	Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts
Laitages	1	Camembert bio		Saint-Paulin bio		Tartare ail et fines herbes		Gouda		Emmental bio		Pointe de brie		Bleu douceur
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature
Desserts	1	Orange		Abricots frais		Fruit		Fruit		Pêche		Kiwi		Prunes
	2	Liégeois saveur chocolat bio		Yaourt aux fruits		Tarte au citron		Purée de pomme poire et gâteaux secs		Clafoutis aux abricots		Crème dessert saveur pistache		Ile gourmande
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €														
	1	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour

* contient du porc