

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	Flan au fromage		Macédoine de légumes mayonnaise		Radis rémoulade		Oeuf dur bio et sauce cocktail		Salade parmentière		Julienne de courgettes au curry		Cœurs de palmier à la provençale	
	2	Melon		Tomate à l'échalote		Taboulé		Concombre au basilic		Carottes râpées aux graines de sésame		Salade de perles aux légumes		Mortadelle beurre*	
	3	Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail oignons blancs*		Rosette beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Cervelas vinaigrette*					
Plats	1	Paleron de boeuf sauce stroganof		Jambon blanc Label rouge*		Emincé de poulet sauce basquaise		Farfalles à la ratatouille et au fromage		Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert		Médallions de volaille sauce pesto rosso		Tête de veau sauce gribiche	
		Escalope de volaille sauce Normande		Boulettes à l'agneau sauce tunisienne		Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Saucisse fumée*		Sauté de porc sauce chorizo*		Croque-Monsieur*		Dos de colin lieu sauce corail	
	2	Dos de colin pané		Pané du fromager								Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette			
Accomp.	1	Blé		Salade de tortis vinaigrette froide		Purée				Riz		Semoule		Pommes rondes persillées	
	2	Haricots beurre ciboulette		Brunoise de légumes		Carottes vichy		Brocolis vapeur		Epinards béchamel		Salade verte		Poêlée gourmande	
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		Tomme grise		Cantal		Edam bio		Camembert bio		Montalait		Bûchette mi-chèvre	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Fruit		Nectarine		Fruit		Kiwi		Abricots frais		Prunes		Ananas frais	
	2	Flan saveur vanille nappé caramel		Purée de pomme fraise-cassis		Beignet à l'abricot		Fromage blanc aux fruits		Clafoutis aux pruneaux		Mousse saveur café		Crème aux œufs	
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

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Salade de pâte mimosa		Betteraves persillées		Tomate et ciboulette		Melon		Salade piémontaise		Champignons à la crème		Salade façon périgourdine aux gésiers	
	2	Radis beurre		Carottes râpées aux pommes		Oeuf dur sauce tartare		Salade de blé aux miettes de surimi		Tartare de courgettes à la tunisienne		Lentilles aux lardons*		Pâté en croûte cornichon*	
	3	Pâté de campagne cornichon*		Pâté de foie oignons blancs*		Roulade aux olives cornichon*		Rillettes cornichon*		Saucisson sec beurre*					
Plats	1	Sauté de boeuf sauce niçoise		Dos de colin sauce oseille		Sauté de porc sauce charcutière*		Hachis parmentier		Aiguillettes de poulet sauce mexicaine		Sauté de mouton sauce aux olives		Blanquette de volaille à l'ancienne	
		Haché au veau sauce colombo		Rôti de dinde froid sauce mayonnaise		Croq veggi fromage		Escalope de volaille grillée		Dos de colin meunière		Feuilleté chèvre et épinards		Filet mignon de porc sauce orloff*	
	2	Galette végétarienne épeautre provolone						Tortillas (omelette aux pommes de terre)						Pavé de poisson mariné thym citron poivre	
Accomp.	1	Boulgour à la tomate		Riz		Semoule				Macaronis		Flageolets		Riz trois saveurs	
	2	Chou fleur persillé		Haricots verts froids vinaigrette		Jardinière de légumes		Bâtonnets de carottes		Petits pois à l'étuvée		Salade verte		Choux de Bruxelles	
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 noire		Fromage frais		Coulommiers		Emmental bio		Edam bio		Fromage frais		Saint-Nectaire	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Fruit		Fruit		Pomme		Prunes		Pêche		Poire		Abricots frais	
	2	Coupelle de fruits au naturel		Brassé à la pulpe de fruits		Donuts au sucre		Purée de pomme bio		Tarte normande		Crème dessert saveur pistache		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	Salade mexicaine		Julienne de courgettes aux agrumes		Tomate au vinaigre balsamique		Salade basque*		Concombre au maïs		Demi pomelos sucré		Poireaux mimosa	
	2	Melon		Taboulé à la menthe		Salade de pois chiches aux légumes		Carottes râpées au vinaigre de cidre		Oeuf dur sauce béarnaise		Salade de quinoa		Rosette beurre*	
	3	Pâté de foie cornichon*		Cervelas vinaigrette*		Saucisson sec beurre		Andouille beurre*		Pâté de campagne cornichon*					
Plats	1	Longe de porc sauce au thym*		Sauté de volaille sauce crème de poivrons		Rôti de veau sauce marengo		Couscous royal		Dos de colin à la provençale		Tomates farcies		Langue de boeuf sauce madère	
		Emincé de poulet bio sauce barbecue		Galette végétarienne blé fromage épinards		Filet de poulet froid sauce cocktail		Cordon bleu		Côte de porc sauce moutarde*		Poisson à la Bordelaise		Haché à l'agneau sauce cresson	
	2	Pané de blé tomate mozzarella				Dos de colin pané		Omelette						Nuggets de maïs	
Accomp.	1	Lentilles		Coquillettes		Purée		Semoule		Pommes vapeur		Riz		Pennes	
	2	Epinards à la crème		Carottes rondelles		Macédoine de légumes froide vinaigrette		Haricots beurre sautés		Brocolis ciboulette		Côtes de blettes béchamel		Poêlée potagère	
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		Fromage à pâte pressée bio		Saint-Paulin		Camembert bio		Fromage frais		Fromage à pâte pressée		Carré de l'Est	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Fruit		Fruit		Fruit		Kiwi		Fruit		Prunes		Poire	
	2	Purée de pomme pêche et gâteaux secs		Crème dessert saveur praliné		Grillé aux pommes		Fromage blanc bio		Beignet au chocolat		Semoule au lait		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

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	Salades de pâtes pesto, tomates et mozzarella		Tomates à l'huile d'olive		Radis beurre		Concombre vinaigrette		Lentilles à l'auvergnate		Fenouil à la vinaigrette à l'ancienne		Betteraves aux noisettes	
	2	Julienne de carottes à l'orange		Salade de pommes de terre aux épices		Salade de perles aux légumes		Oeuf dur mayonnaise		Melon		Salade de boulgour et cranberries		Taboulé	
	3	Rillettes cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Salami beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Pâté forestier oignons blancs*					
Plats	1	Rôti de surimi froid mayonnaise		Sauté de porc à la diable*		Steak haché du boucher sauce Roquefort		Tagliatelles carbonnara*		Aiguillettes de volaille sauce au curry		Dos de colin lieu sauce dieppoise		Blanquette de veau sauce à la romaine	
		Omelette fraîche		Boeuf braisé sauce piquante		Médallions de volaille sauce provençale		Escalope bolognaise		Dos de colin pané		Saucisse de Toulouse grillée*		Cuisse de poule sauce grand-mère	
	2			Pavé de poisson mariné à la provençale		Galette végétarienne boulgour légumes		Boulettes de blé panées façon thaï						Croq veggi tomate	
Accomp.	1	Salade de riz vinaigrette froide		Blé		Semoule				Pommes rissolées		Purée		Riz	
	2	Chou fleur aux fines herbes		Ratatouille		Poêlée de légumes		Haricots verts vapeur		Carottes rondelles		Petits pois à l'étuvée		Salsifis à la crème	
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	Fromage fondu		Camembert		Tomme grise		Bûchette mi-chèvre		Saint-Nectaire		Fromage frais		Montalait	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Orange		Fruit		Banane		Pêche		Fruit		Abricots frais		Pomme	
	2	Brassé à la pulpe de fruits bio		Mousse au chocolat		Liégeois saveur chocolat bio		Purée de pomme bio		Tarte aux myrtilles		Liégeois saveur vanille		Crème dessert saveur café	
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