Menu Adulte 7 jours

Semaine N°40

(du 30/09 AU 06/10/24)

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		Demi pomelos sucré		Concombres persillés		Tomate au maïs		Carottes râpées ciboulette		Julienne de courgettes vinaigrette		Champignons à la crème		Salade bollywood	
		Quiche chou fleur et lardons*		Salade piémontaise		Oeuf dur sauce cocktail		Salade de tortis vinaigrette		Taboulé		Salade jurassienne*		Chorizo beurre*	
		Fromage de tête vinaigrette*		Saucisson sec beurre*		Roulade de volaille et beurre		Pâté de campagne cornichon*		Rillettes cornichon*					
Plats		Paleron de boeuf aux carottes		Sauté de porc au thym*		Escalope de poulet sauce savoyarde		Potée aux lentilles*		Filet de colin sauce armoricaine		Jambon braisé sauce madère*		Blanquette de volaille à l'ancienne	
		Cervelas Obernois*		Omelette		Beignets de calamars ketchup		Cordon bleu		Paupiette de volaille à l'indienne		Haché au veau sauce italienne		Boudin blanc*	
		Filet de colin pané						Galette végétarienne blé fromage épinards				Boulettes de blé panées façon thaï		Pané de blé tomate mozzarella	
Accomp.		Blé		Coquillettes		Pommes rondes aux herbes				Riz		Coudes		Purée	
		Brunoise de légumes		Ratatouille		Haricots verts vapeur		Petits pois à l'étuvée		Brocolis bio et béchamel		Poêlée de légumes		Carottes vichy	
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		Edam		Camembert		Montalait		Emmental bio		Saint-Nectaire		Tartare aux noix		Bûche de lait mélangé	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Pomme		Orange		Fruit		Kiwi		Fruit		Clémentines		Coupelle de fruits	
		Yaourt aux fruits		Purée de pommefraise-cassis bio		Tarte normande		Crème dessert saveur vanille bio		Grillé au chocolat		Mousse saveur citron		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**	

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°41

(du 07/10 AU 13/10/24)

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		Betteraves bio aux noix		Tomate à l'estragon		Concombre vinaigrette		Endives mozzarella		Carottes râpées au citron		Salade de riz thon courgette		Coeurs de palmier à la provençale	
		Flan à la provençale		Salade de perles à l'espagnole*		Salade de risettis au surimi		Oeuf dur sauce béarnaise		Salade de blé maïs et mimolette		Haricots verts mimosa		Terrine de légumes mayonnaise	
		Pâté de canard cornichon		Saucisson à l'ail beurre*		Rosette beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Cervelas vinaigrette*					
Plats		Pané du fromager bio		Filet de colin sauce dugléré		Longe de porc à la diable*		Tagliatelles façon carbonara*		Sauté de boeuf aux oignons		Rôti de veau au cidre		Rognons de boeuf sauce porto	
		Escalope de volaille sauce Bercy		Tranchettes de poulet sauce poulette		Quenelles au veau sauce bourgeoise		Escalope bolognaise		Filet de colin pané		Croissants au jambon*		Saucisse de Toulouse grillée*	
						Galette végétarienne épeautre provolone		Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert				Croq du fromager		Croquettes d'épinards blé emmental	
Accomp.		Boulgour à l'indienne		Riz		Lentilles				Pommes vapeur		Petits pois à l'étuvée		Purée	
		Haricots verts bio sautés		Epinards à la crème		Carottes rondelles		Chou-fleur vapeur		Fondue de poireaux		Salade verte		Côtes de blettes persillées	
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		Milanette		Cantal		Tomme grise bio		Saint-Paulin bio		Camembert		St-Morêt		Saint-Nectaire	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Fruit		Fruit		Fruit		Orange		Kiwi		Clémentines		Pomme rouge	
		Crème dessert saveur chocolat		Yaourt aux fruits		Donuts		Purée de pommebanane bio		Clafoutis poire pépites de chocolat		Crème renversée		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**	

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°42

(du 14/10 AU 20/10/24)

Nom :

SAGERE S.A.S.

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		Chou fleur bio sauce mousseline		Endives vinaigrette		Tomate ciboulette		Céleri bio vinaigrette aux pommes		Carottes râpées aux raisins		Chou rouge aux noisettes		Coeurs d'artichauts sauce ravigotte	
		Tarte à l'oignon		Salades de pâtes, pesto, tomates et mozzarella		Oeuf dur mayonnaise au curry		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade de pommes de terre aux épices		Salade de boulgour et cranberries		Mortadelle beurre*	
		Pâté de campagne cornichon*		Pâté de foie aux oignons*		Roulade aux olives cornichon*		Saucisson sec beurre*		Rillettes cornichon*					
Plats		Filet de colin sauce piment doux, curcuma et paprika		Emincé de volaille au miel		Boulettes à l'agneau sauce colombo		Rougail saucisse		Boeuf braisé au paprika		Médaillons de poulet sauce créole		Langue de boeuf sauce piquante	
		Sauté de porc au maroilles*		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Côte de porc grillée*		Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert		Feuilleté de saumon à l'oseille		Filet de colin meunière	
						Boulettes végétale sauce colombo									
Accomp.		Riz		Purée de carottes et pommes de terre au cumin		Semoule au curcuma		Riz		Blé		Pennes		Pommes vapeur	
		Haricots verts bio sautés		Courgettes à la béchamel		Ratatouille		Brocolis vapeur		Petits pois à l'étuvée		Salade verte		Printanière de légumes	
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		Camembert bio		Saint-Nectaire		Tartare ail et fines		Montalait		Edam bio		Pointe de brie		Bleu	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Orange		Fruit		Fruit		Poire		Clémentines		Pomme		Ananas frais	
		Mousse au chocolat bio		Liégeois saveur vanille		Beignet aux pommes		Compote de pomme-cannelle		Gâteau au fromage blanc, muscade, cannelle et gingembre		Crème dessert saveur café		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**	

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°43

(du 21/10 AU 27/10/24)

Nom :

SAGERE S.A.S.

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		Céleri rémoulade		Demi pomelos sucré		Chou blanc bio et sauce fromagère		Carottes râpées au vinaigre de cidre		Tomate aux fines herbes		Fenouil à la vinaigrette		Poireaux à la crème d'échalote	
		Crêpes au fromage		Salade de riz au thon bio		Oeuf dur mayonnaise		Betteraves à l'échalote		Salade parmentière		Piémontaise de choufleur		Fromage de tête vinaigrette*	
		Pâté de foie cornichon*		Cervelas vinaigrette*		Roulade aux olives cornichon*		Andouille beurre*		Pâté de lapin cornichon*					
Plats		Boeuf braisé à la napolitaine		Emincé de volaille bio à la tunisienne		Rôti de dinde sauce aux herbes		Parmentier végétarien aux lentilles vertes et patates douces		Filet de colin sauce citron		Andouillette grillée*		Filet mignon de porc sauce moutarde*	
		Escalope de volaille grillée		Paupiette au veau sauce vigneronne		Steak haché du boucher sauce poivre		Crépinette grillée*		Sauté de porc sauce chasseur*		Poisson à la Bordelaise		Cuisse de poule confite	
		Pané du fromager		Omelette		Nuggets de maïs								Tortillas (omelette aux pommes de terre)	
Accomp.		Tortis		Semoule		Boulgour à la tomate				Riz		Pommes persillées		Farfalles	
		Chou fleur ciboulette		Haricots beurre EGALIM persillés		Julienne de légumes		Petits pois à l'étuvée		Carottes rondelles		Epinards à la crème		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		Emmental bio		Tomme grise bio		Banane		Savaron bio		Camembert		Montalait		Bûche de lait mélangé	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Clémentines		Fruit		Fruit		Fruit		Pomme		Prunes		Poire	
		Purée de pomme bio		Brassé à la pulpe de fruits		Tarte pommerhubarbe		Crème dessert saveur vanille		Gâteau basque		Liégeois chocolat		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**	

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°44

(du 28/10 AU 03/11/24)

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		Salade coleslaw bio		Radis beurre		Tomate au vinaigre balsamique		Céleri vinaigrette au miel		Salade de perles aux légumes		Champignons à la crème		Fonds d'artichauts sauce ravigote	
		Feuilleté hot dog		Salade de pommes de terre à l'échalote		Oeuf dur sauce cocktail		Taboulé		Jambon de Bourgogne persillé*		Salade de flageolets à l'échalote		Rosette beurre*	
		Pâté de campagne cornichon*		Saucisson à l'ail cornichon*		Pâté forestier oignons blancs*		Pâté en croûte cornichon*							
Plats		Sauté de boeuf bio sauce apollon		Aiguillettes de volaille sauce pesto rosso		Sauté de porc au caramel*		Tripes à la mode de Caen*		Blanquette de veau sauce à la romaine		Boudin noir*		Tomates farcies*	
		Filet de poulet au romarin		Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert		Haché à l'agneau sauce lyonnaise		Galette végétarienne blé fromage épinards		Filet de limande meunière		Feuilleté au chèvre doux		Emincé de poulet sauce normande	
		Omelette				Aiguillettes de blé et fromage								Pané de blé tomate mozzarella	
Accomp.		Pennes		Blé		Lentilles		Pommes rissolées		Conchigli		Purée		Riz	
		Poêlée de légumes bio		Haricots verts vapeur		Bâtonnets de carottes sautés		Ratatouille		Choux de Bruxelles sautés		Salade verte		Duo de 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		Emmental bio		St-Morêt		Camembert		Mini cabrette		Edam		Tartare nature		Ortolan	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Orange		Kiwi		Fruit		Fruit		Poire		Pomme		Kaki	
		Crème dessert saveur chocolat bio		Purée de pomme-poire bio		Tarte au citron		Fromage blanc sucré		Croisillon abricots		Crème dessert saveur		Gâteau de semoule	
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**	