

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°14

(du 31/03 au 06/04/25)

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
"		Chou rouge bio et vinaigrette		Betteraves ciboulette		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade verte aux noix		Carottes râpées au citron		Tartare de courgettes aux agrumes		Terrine de légumes mayonnaise	
Entrées		Quiche julienne de légumes et lardons*		Radis beurre		Tomate à l'estragon		Oeuf dur mayonnaise au curry		Salade de blé aux miettes de surimi		Salade basque (Pâtes, poivron, chorizo)*		Fonds d'artichauts sauce ravigote	
		Rosette beurre*		Pâté de campagne cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Cervelas vinaigrette à l'échalote		Pâté en croûte cornichon*					
		Sauté de volaille bio sauce normande		Sauté de boeuf à la hongroise		Rôti de porc sauce aux épices*		Spaghettis bolognaise		Filet de colin sauce oseille		Chou farci		Sauté de veau sauce chasseur	
Plats		Haché au veau sauce marengo		Crépinette grillée aux herbes*		Filet de poulet à la crème de poivrons		Bouchées au camembert		Rôti de dinde à la diable		Médaillons de poulet waterzoï		Boudin noir*	
		Pavé de colin mariné à la provençale		Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Galette de blé, tomate et mozzarella						Croq du fromager		Filet de colin meunière	
omp.		Riz bio		Petits pois à l'étuvée		Purée pommes de terre et potiron				Haricots verts vapeur				Purée	
Accomp.		Brunoise de légumes		Coquillettes		Bâtonnets de carottes sautés		Chou fleur et ciboulette		Semoule		Jardinière de légumes		Côtes de blettes persillées	
nent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
Remplacement	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope volaille		Jambon	
nple	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rel	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages		Camembert bio		Saint-Nectaire		Tartare ail et fines herbes		Gouda		Emmental bio		Bûche de laits mélangés		Bleu	
Lait		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts		Crème dessert saveur vanille bio		Orange		Fruit		Purée de pomme bio		Clafoutis ananas coco		Pomme bicolore		Ananas frais	
Desserts		Pomme		Flan saveur vanille nappé caramel		Croisillon pomme- framboise		Kiwi		Poire		Fromage blanc sucré aux fruits		Riz au lait	
							oour le	soir avec un suppléme	nt de (
	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°15**

(du 07/04 au 13/04/25)

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
		Céleri bio et sauce rémoulade		Chou-fleur émietté façon taboulé		Salade de lentilles aux fruits secs		Carottes râpées persillées		Chou blanc vinaigrette moutarde à l'ancienne		Salade piémontaise		Champignons à la crème	
Entrées		Feuilleté hot dog		Tomate au vinaigre balsamique		Concombre façon tzatziki		Salade Tika (Pâtes, poulet, curry)		Oeuf dur sauce tartare		Coeurs de palmier à la provençale		Jambon de Bourgogne persillé	
ш		Saucisson sec beurre		Roulade aux olives beurre		Pâté de foie cornichon		Rillettes cornichon		Pâté de campagne cornichon					
		Sauté de boeuf bio sauce mironton		Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Jambon braisé sauce forestière		Couscous royal		Filet de colin meunière		Haché à l'agneau sauce cresson		Rognons de boeuf sauce madère	
Plats		Emincé de volaille sauce colombo		Sauté de porc au miel		Omelette		Filet de poulet pané		Filet de poulet sauce basquaise		Feuilleté au chèvre		Pavé de colin à la Bordelaise	
		Croq végétarien tomate						Boulettes de blé panées façon thaï							
Accomp.	•	Pâtes bio		Haricots beurre vapeur		Epinards à la crème		Semoule		Riz		Coquillettes		Purée	
Acc		Carottes rondelles		Blé		Pommes vapeur		Brocolis ciboulette		Ratatouille		Salade verte		Fondue de poireaux	
ent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
Remplacement	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
npla	. 3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rer	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages		Cantal		Carré Président		Emmental		Saint-Paulin		Camembert bio		Montalait		Pointe de brie	
Lait		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
serts		Mousse au chocolat au lait bio		Pomme		Fruit		Yaourt brassé aux fruits bio		Tarte flan pâtissier		Orange		Coupelle de fruits au naturel	
Desserts		Orange		Purée de pomme- ananas et biscuits secs		Tarte au citron		Poire		Kiwi		Liégeois saveur café		Faisselle nature et sucre	
							our le	soir avec un suppléme	nt de (
	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°16

(du 14/04 au 20/04/25)

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
ဟ		Feuilleté du jardinier		Lentilles bio aux lardons		Concombre à la menthe		Julienne de courgettes au thon		Salade verte aux pignons de pin		Betteraves ciboulette		Coeurs d'artichauts sauce béarnaise	
Entrées		Carottes râpées aux fruits secs		Tomate persillée		Oeuf dur mayonnaise		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade parmentière (Pommes de terre, tomate, maïs)		Salade de perles aux dés de jambon*		Mortadelle beurre*	
		Cervelas vinaigrette à l'échalote		Pâté de foie cornichon*		Roulade aux olives cornichon		Pâté de campagne cornichon		Andouille beurre*					
		Galette de blé, tomate et mozzarella		Sauté de boeuf bio sauce sambal		Aiguillettes de volaille sauce poulette		Choucroute garnie*		Filet de colin sauce aurore		Blanquette de veau à l'ancienne		Andouillette sauce moutarde*	
Plats		Longe de porc sauce picarde*		Filet de colin meunière		Steak haché du boucher sauce bordelaise		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Omelette		Feuilleté de poisson au beurre blanc		Emincé de coq au cidre	
						Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux						Pané du fromager	
mp.		Petits pois à l'étuvée		Chou fleur bio vapeur		Riz				Tortis		Riz		Pommes noisettes	
Accomp.		Boulgour		Purée		Poêlée champêtre		Bâtonnets de carottes vapeur		Haricots verts persillés		Salade verte		Salsifis à la crème	
ent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
сеп	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
Remplacemen	3	Purée		Puré		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rer	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	П	Savaron bio		Edam bio		Mini cabrette		Emmental		Tartare nature		Gouda		Saint-Nectaire	
Lait		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Pomme		Fruit		Banane		Fromage blanc nature bio et sucre		Donuts au sucre		Pomme bicolore		Kiwi	
Des		Purée de pomme-poire et biscuits secs		Crème dessert saveur caramel		Grillé aux abricots		Orange		Poire		Mousse saveur citron		Liégeois chocolat	
					1	potage p	our le	soir avec un suppléme	nt de (0,66 €	ı				
	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°17



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	_	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
S		Salade de pommes de terre vinaigrette et hareng		Taboulé à la menthe		Macédoine de légumes mayonnaise		Concombre au basilic		Salade coleslaw		Salade montagnarde (Pommes de terre, lardons, gouda)*		Champignons à la crème	
Entrées		Pâté en croûte cornichon*		Radis beurre		Tomates à l'huile d'olive		Oeuf dur sauce cocktail		Betteraves vinaigrette		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Chorizo beurre*	
				Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Salami beurre*		Rillettes cornichon*		Pâté de campagne oignons blancs*					
		Sauté d'agneau à la crème d'ail		Pané du fromager bio		Rôti de dinde sauce colombo		Brandade de poisson		Boulettes à l'agneau sauce curry		Emincé de poulet sauce suprême		Pot-au-feu	
Plats		Filet de limande meunière		Filet de poulet sauce tunisienne		Crépinette grillée*		Cordon bleu		Filet de colin sauce ciboulette		Croustade de volaille		Sauté de porc au maroilles*	
						Galette végétarienne blé fromage épinards						Croq végétarien fromage		Filet de colin pané	
Accomp.		Flageolets		Carottes rondelles bio		Ratatouille				Pommes rissolées		Blé		Légumes pot-au- feu	
Acc		Julienne de légumes		Farfalles		Lentilles		Haricots beurre ciboulette		Brocolis vapeur		Salade verte		Choux de Bruxelles sautés	
ent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
Remplacemen	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
npla	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rer	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages		St- Morêt		Tomme grise bio		Saint-Paulin bio		Camembert		Tartare ail et fines herbes		Milanette		Carré de l'Est	
Lait		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
(C)	ī	Fw.it		En. it		Dan-:		Purée de pomme		Beignet au		Danses		0	
serts		Fruit		Fruit		Banane		bio		chocolat		Pomme		Orange	
Desserts		Crème aux œufs		Yaourt brassé aux fruits mixés		Tarte normande		Kiwi		Poire		Crème dessert saveur pistache		Gâteau de semoule sur lit de caramel	
	-						oour le	soir avec un suppléme	nt de						
	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°18

(du 28/04 au 04/05/25)

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
(0)		Carottes râpées bio et vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Concombre ciboulette		Macédoine à l'aneth		Tomate bio au basilic		Salade de haricots verts aux noix		Asperges vinaigrette à l'échalote	
Entrées		Crêpes au fromage		Julienne de courgettes au curry		Salade de lentilles et amandes		Rosette beurre*		Radis rémoulade		Salade du pêcheur (Pdt, thon, crevettes)		Pâté en croûte cornichon*	
		Pâté de foie aux oignons*		Pâté de campagne cornichon*		Rillettes cornichon*				Saucisson sec beurre*					
		Sauté de boeuf aux épices		Nuggets de maïs et ketchup		Filet de poulet grillé		Filet mignon de porc sauce chorizo*		Pavé de colin mariné à la provençale		Haché au poulet sauce italienne		Rôti de porc sauce orloff*	
Plats		Saucisse de Toulouse grillée*		Paupiette à la dinde sauce champignons		Steak haché du boucher sauce oignons		Filet de limande meunière		Sauté de volaille au paprika		Feuilleté de saumon à l'oseille		Sot l'y laisse de dinde sauce romaine	
		Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone				Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette								Tortillas (omelette aux pommes de terre)	
Accomp.		Purée		Epinards à la crème		Chou fleur persillé		Poêlée gourmande		Boulgour bio à la tomate		Pennes		Riz	
Acc		Haricots verts sautés		Riz		Coquillettes		Pommes de terre grenailles		Carottes rondelles		Salade verte		Cordiale de légumes	
nent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
Remplacement	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
l gd m	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rel	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	Ц	Carré Président		Camembert bio		Chanteneige		Gouda		Emmental bio		Tartare nature		Montalait	
Lait		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts		Purée de pomme fraise cassis bio		Kiwi		Cookie aux pépites de chocolat noir		Fruit		Fruit		Orange		Coupelle de fruits au naturel	
Desserts		Pomme		Yaourt brassé aux fruits mixés		Orange		lle gourmande		Gâteau basque		Liégeois saveur vanille sur lit de caramel		Crème dessert saveur praliné	
							our le	soir avec un suppléme	nt de (
	1	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	