Menu Adulte 7 jours

Semaine N°01

(du 30/12/24 au 05/12/25)

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
Entrées		Carottes râpées à l'huile d'olive		Betteraves persillées		MENUS JOUR DE L'AN UNIQUE		Chou rouge vinaigrette		Céleri bio et sauce rémoulade		Champignons à la crème		Coeurs de palmier à la provençale	
		Feuilleté du jardinier		Velouté de jardinière de légumes		Merci de cocher la case si vous souhaitez le repas		Oeuf dur sauce béarnaise		Salade de pommes de terre à l'échalote		Taboulé aux raisins		Pâté de lapin cornichon*	
		Pâté de campagne cornichon*		Cervelas vinaigrette à l'échalote*						Andouille beurre*					
Plats		Aiguillettes de poulet sauce mexicaine		Sauté de boeuf LR sauce bourguignonne				Nuggets de blé		Filet de colin mariné au thym citron poivre		Emincé de volaille sauce aigre douce		Sot l'y laisse de dinde sauce catalane	
		Haché au veau sauce normande		Saucisse de Toulouse grillée*				Jambon blanc		Sauté de porc à la niçoise*		Feuilleté au chèvre doux		Filet de limande meunière	
		Croq du fromager		Omelette											
Accomp.		Chou fleur et ciboulette		Coquillettes				Purée pommes de terre et courgettes		Carottes rondelles		Riz		Pommes vapeur	
		Riz		Haricots verts vapeur				Petits pois à l'étuvée		Boulgour à la tomate		Salade verte		Fondue de poireaux	
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson pané				Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné	
	2	Jambon		Steak haché				Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon	
	3	Purée		Purée				Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	Haricots verts		Chou-fleur				Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts	
Laitages		Coulommiers		Edam				Saint-Paulin		Bleu		St-Morêt		Tomme noire	
		Yaourt nature		Yaourt nature				Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Crème dessert chocolat		Orange				Purée de pomme		Fruit		Pomme		Clémentines	
		Pomme rouge		Yaourt brassé aux fruits mixés				Poire		Tarte au citron		Faisselle nature et sucre		Crème renversée	
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°02

(du 06/01 au 12/11/25)

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
Entrées		Chou blanc bio aux dès de jambon		Betteraves façon voronoff		Oeuf dur mayonnaise		Carottes râpées au vinaigre de vin		Taboulé de chou-fleur		Poireaux vinaigrette à l'échalote		Asperges vinaigrette à l'ancienne	
		Flan au fromage		Demi pomelos et sucre		Julienne de courgettes au thon		Salade de lentilles à la Martine*		Salade de pois chiches aux légumes		Salade Lisbonne		Mortadelle beurre*	
		Rillettes cornichon*		Pâté en croûte cornichon*		Salami beurre*		Saucisson à l'ail beurre*		Pâté de campagne cornichon*					
Plats		Sauté de boeuf bio à la lyonnaise		Omelette		Tranchettes de poulet sauce poulette		Paëlla		Filet de colin sauce ciboulette		Emincé de boeuf sauce poivre		Blanquette de volaille à la romaine	
		Escalope de volaille sauce Bercy		Longe de porc sauce caramel*		Paupiette au veau sauce au thym		Cordon bleu		Crépinette grillée*		Croustade de volaille		Boudin blanc*	
		Croq végétarien tomate				Filet de colin pané						Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Pané de blé tomate mozzarella	
Accomp.		Tortis		Brocolis persillés		Brunoise de légumes		Riz paëlla		Haricots beurre sautés		Semoule		Riz	
		Courgettes à l'ail		Frites four		Blé		Ratatouille		Purée		Chou fleur persillé		Compotée de pommes	
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		Cantal		Tartare ail et fines herbes		Savaron		Montalait		Tartare aux noix		Bleu	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Liégeois au chocolat bio		Fruit		Kaki		Poire		Galette des rois		Kiwi		Pomme rouge	
		Orange		Purée de pomme poire et gâteaux secs		Donuts au chocolat		Fromage blanc saveur vanille		Clémentines		Yaourt aux fruits		Mousse à la crème de marron	
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°03

(du 13/01 au 19/01/25)

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
Entrées		Betteraves à l'échalote		Chou rouge bio et vinaigrette		Roulade de volaille et beurre		Salade verte aux pignons de pin		Carottes râpées aux 3 agrumes		Fenouil sauce moutarde		Coeurs d'artichauts sauce ciboulette	
		Quiche forestière		Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert		Céleri rémoulade au curry		Oeuf dur sauce cocktail		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade du pêcheur		Pâté en croûte cornichon*	
		Fromage de tête vinaigrette*		Saucisson sec beurre*		Velouté de tomate		Pâté forestier oignons blancs*		Rillettes cornichon*					
Plats		Sauté de boeuf sauce sambal		Pané du fromager bio		Sauté de volaille bio sauce colombo		Couscous royal		Filet de colin sauce coco et citron vert		Tranchettes de volaille au maroilles		Endives au jambon*	
		Filet de colin meunière		Sauté de porc à la diable*		Steak haché du boucher à l'échalote		Cervelas Obernois*		Paupiette de volaille aux oignons grelots		Saucisse fumée*		Boulettes au mouton sauce cresson	
						Filet de colin mariné à la provençale		Boulettes de blé panées façon thaï				Galette végétarienne épeautre provolone		Omelette	
Accomp.		Gratin de pommes de terre		Haricots verts bio sautés		Poêlée crétoise		Semoule		Riz		Tagliatelles			
		Carottes vichy		Boulgour		Coudes		Chou fleur vapeur		Ratatouille		Côtes de blettes persillées		Pommes vapeur	
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		Edam bio		Saint-Nectaire		Gouda bio		Camembert		Montalait		Bûche de laits mélangés	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Clémentines		Mousse au chocolat bio		Fruit		Yaourt aux fruits		Cake mandarine et cacao		Poire		Kaki	
		Purée de pomme fraise et gâteaux secs		Orange		Beignet aux pommes		Kiwi		Pomme		Ile gourmande		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°04

(du 20/01 au 26/01/25)

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
Entrées		Céleri bio et sauce rémoulade		Chou blanc à l'emmental		Oeuf dur sauce béarnaise		Coleslaw au panais		Salade de riz au thon		Salade de blé aux miettes de surimi		Taboulé à la menthe	
		Flan aux courgettes et jambon*		Salade de pommes de terre aux épices		Endives vinaigrette		Salade de tortis vinaigrette		Demi pomelos et sucre		Chou-fleur cuit mayonnaise et ail		Terrine de légumes mayonnaise	
		Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Rosette beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Cervelas vinaigrette à l'échalote*					
Plats		Filet de colin mariné au thym citron poivre		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Filet de poulet grillé		Cassoulet*		Sauté de boeuf sauce guardian		Rôti de dinde au miel		Palette de porc à la dijonnaise*	
		Rôti de porc aux pruneaux*		Médaillons de volaille sauce basquaise		Boulettes de boeuf bio sauce provençale		Omelette		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Haché au veau sauce apollon		Poisson à la Bordelaise	
						Croq du fromager				Filet de colin mariné huile d'olive et citron vert		Galette végétarienne blé fromage épinards			
Accomp.		Riz bio		Poêlée champêtre		Epinards à la crème				Duo de carottes		Pennes		Pommes de terre grenailles	
		Brocolis persillés		Macaronis		Semoule		Haricots beurre ciboulette		Boulgour		Ratatouille		Choux de Bruxelles sautés	
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		Tomme grise bio		Cantal AOP		Edam		Emmental bio		Coulommiers		Tartare nature		Cantal	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Yaourt brassé aux fruits bio		Crème dessert saveur vanille bio		Banane		Purée de pomme bio		Fruit		Pomme		Ananas frais	
		Orange		Pomme golden		Grillé au chocolat		Kiwi		Clafoutis aux pêches et amandes		Crème dessert saveur pistache		Fromage blanc et crème de marron	
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°05

(du 27/01 au 02/02/25)

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
Entrées		Carottes râpées bio et graines de sésame		Salade de boulgour à la grecque		Betteraves persillées		Chou rouge aux raisins		Céleri à l'indienne		Salade de haricots verts et gésiers		Coeurs de palmier sauce gribiche	
		Pizza campione		Endives vinaigrette		Salade façon Caesar		Velouté de légumes verts		Oeuf dur sauce tartare		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Jambon de Bourgogne persillé*	
		Saucisson sec beurre*		Fromage de tête vinaigrette*		Roulade de volaille et beurre		Rillettes cornichon*		Pâté de campagne cornichon*					
Plats		Sauté de boeuf bio à la hongroise		Filet de colin pané		Rôti de porc aux olives*		Pennes sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise		Emincé de volaille sauce colombo		Potée au chou*		Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne*	
		Paupiette de volaille aux oignons grelots		Escalope de poulet sauce normande		Quenelles au veau sauce bourgeoise		Crépinette grillée*		Filet de colin sauce aurore		Haché à l'agneau sauce Roquefort		Coq au vin	
		Croq végétarien tomate				Filet de colin mariné au thym citron poivre						Pané du fromager		Galette végétarienne épeautre provolone	
Accomp.		Chou fleur bio au curcuma		Courgettes à la tomate		Pommes vapeur				Purée pommes de terre et potiron				Conchigli	
		Semoule		Riz		Carottes rondelles		Haricots verts vapeur		Julienne de légumes		Petits pois à l'étuvée		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		Edam bio		Tomme blanche		Emmental bio		Camembert		Tartare ail et fines herbes		Carré de l'Est		Milanette	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Mousse au chocolat bio		Pomme		Fruit		Fromage blanc bio		Gâteau à la poudre d'amande		Pomme rouge		Kaki	
		Clémentines		Purée de pomme pêche et gâteaux secs		Cookie chocolat blanc cranberries		Orange		Poire		Liégeois saveur café		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**	