

## Menu Adulte 7 jours Semaine N°23



### Nom:

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

		Lundi	Qté		Qté		Qté	-	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Carottes râpées bio et/ vinaigrette à l'huile d'olive		Tomate au basilic		Melon	,	Radis beurre		Concombre à l'estragon		Demi pomelos et sucre		Coeurs de palmier sauce ravigote	
	2	Croisillon à l'emmental		Betteraves vinaigrette		Salade de pois chiches aux légumes		Salade de pdt, thon et crevette sauce mayonnaise		Oeuf dur sauce cocktail		Salade de riz à la niçoise		Mortadelle beurre*	
	3	Pâté de campagne cornichon*		Pâté de foie cornichon*		Galantine aux olives beurre*		Saucisson sec beurre*		Rillettes cornichon*					
	1	Sauté de boeuf bio en daube		Pané du fromager		Médaillons de volaille à la cantonnaise		Chili con carne		Filet de hoki à l'oseille		Aiguillettes de poulet sauce suprême		Langue de boeuf sauce piquante	
Plats	2	Jambonneau froid cornichon*		Rôti de dinde sauce basquaise		Cervelas Obernois		Omelette		Sauté de porc sauce chorizo*		Croissants au jambon*		Pavé de colin à la Bordelaise	
	3	Pavé de colin mariné au thym citron poivre				Croq végétarien tomate						Pané blé, fromage et épinards			
omp.	1	Pommes rissolées bio		Chou fleur vapeur		Blé		Riz		Carottes rondelles		Conchigli		Pommes rissolées	
Accomp.	2	Macédoine de légumes mayonnaise froide		Coudes		Haricots verts persillés		Ratatouille		Lentilles		Salade verte		Fondue de poireaux à la crème	
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	1	St- Morêt		Tomme grise		Saint-Paulin bio		Milanette		Tartare ail et fines herbes		Montalait		Ortolan	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
serts	1	Fruit bio		Fromage blanc aux fruits		Banane		Crème dessert saveur vanille bio		Tarte flan pâtissier		Fruit bio		Prunes	
Desserts	2	Purée de pomme abricot et biscuits secs		Nectarine		Tarte aux pommes		Pêche		Poire		Liégeois saveur café		lle gourmande	
			1			potage p	our le	soir avec un suppléme	nt de	0,66€					
		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°24**

( du 09/06 au 15/06/25)

### 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
"	1	Salade de haricots verts et gésiers		Taboulé à la menthe		Oeuf dur sauce tartare		Tomate persillée		Concombre à la bulgare		Macédoine de légumes à l'aneth		Fonds d'artichauts sauce mousseline	
Entrées	2	Pâté en croûte cornichon*		Carottes râpées vinaigrette		Julienne de courgettes vinaigrette		Melon		Salade de blé maïs et mimolette		Salade de flageolets aux fines herbes		Chorizo beurre*	
	3			Galantine aux olives beurre*		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Andouille beurre*		Pâté de lapin cornichon*					
	1	Sauté d'agneau sauce cresson		Pavé de colin mariné à la provençale		Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Couscous royal		Rosbeef froid sauce mayonnaise		Blanquette de veau à l'ancienne		Tripes à la mode de Caen*	
Plats	2	Boudin noir*		Tranchettes de poulet sauce mexicaine		Steak haché bio sauce poivre		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Filet de colin meunière		Feuilleté de merlu au beurre blanc		Emincé de poulet sauce aigre douce	
	3	Croq du fromager						Pané de blé, tomate et mozzarella						Tortillas (omelette aux pommes de terre)	
Accomp.	1	Epinards à la crème		Brocolis bio vapeur		Haricots beurre ciboulette		Semoule		Salade de pdt vinaigrette à l'échalote froide		Riz		Pommes de terre rondes ciboulette	
Acc	2	Quartiers de pommes de terre dorées		Riz		Coquillettes		Bâtonnets de carottes vapeur		Courgettes sauce tomate		Salade verte		Cordiale de légumes	
ent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
cem	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
Remplacemen	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	1	Mini cabrette		Camembert bio		Saint-Nectaire		Gouda		Bonbel		Tartare nature		Emmental bio	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Orange		Fruit bio		Fruit bio		Purée de pomme fraise cassis bio		Chou à la crème saveur vanille		Fruit bio		Pêche	
Desserts	2	Oeufs au lait nappés caramel		Crème dessert saveur praliné		Beignet au chocolat		Pomme		Abricots		Mousse saveur citron		Faisselle nature et sucre	
		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	oour le	soir avec un suppléme Potage du jour	nt de (	0,66 € Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	
		Folage du jour		Polage du jour		Potage du jour		rotage au jour		Potage du jour		Polage du jour		Polage du jour	<u> </u>



# Menu Adulte 7 jours

### Semaine N°25

( Du 16/06 au 22/06/25 )





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

		Lundi	Qté		Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
	1	Pizza aux champignons		Tomates bio et vinaigrette à l'huile d'olive		Salade verte à l'emmental		Oeuf dur sauce béarnaise		Melon		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Champignons à la crème	
Entrées	2	Radis beurre		Betteraves vinaigrette à l'échalote		Salade de lentilles aux amandes, noisettes et abricots		Carottes râpées au vinaigre balsamique		Taboulé de boulgour et courgettes		Salade de farfalles au poulet vinaigrette au curry		Terrine aux 3 légumes et mayonnaise	
	3	Rillettes cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Salami beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Pâté de foie forestier oignons blancs*					
	1	Nuggets de maïs et ketchup		Sauté de boeuf bio sauce façon sambal		Longe de porc à l'andalouse*		Spaghettis bolognaise		Filet de colin sauce aurore		Sauté de mouton à la crème d'ail		Filet de limande meunière	
Plats	2	Rôti de dinde froid cornichon		Paupiette de volaille sauce poulette		Omelette		Crépinette grillée*		Filet de poulet sauce colombo		Croque-Monsieur*		Jambon braisé à la bière*	
	3			Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert				Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux				Bouchées panées blé, épinards et emmental			
omp.	1	Haricots verts persillés		Riz bio		Blé				Petits pois		Flageolets persillés		Riz	
Accomp.	2	Salade de pâtes à l'emmental froide		Duo de carottes		Ratatouille		Chou fleur et ciboulette		Purée de pommes de terre		Salade verte et dosette de vinaigrette		Julienne de légumes et brocolis ail persil	
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	1	Milanette		Edam bio		Délice de camembert		Saint-Paulin bio		Madame Loïk au sel de Guérande		St- Morêt		Tomme grise bio	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Pomme		Liégeois au chocolat		Fruit bio		Pêche		Clafoutis aux framboises et chocolat blanc		Fruit bio		Pomme rouge	
Desserts	2	Purée de pomme banane et biscuits secs		Nectarine		Tarte au citron		Flan saveur vanille nappé caramel		Prunes		Crème dessert saveur pistache		Gâteau de semou sur lit de carame	
		Determe de les		Determe distance			our le	soir avec un suppléme	nt de (			Determe des la com		Determ du la co	
		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°26

( Du 23/06 au 29/06/25 )

### 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	1	Quiche brie pomme		Salade de quinoa vinaigrette		Salade de pommes de terre, tomate, maïs et vinaigrette		Carottes râpées bio ciboulette		Tomate à l'échalote		Julienne de courgettes aux agrumes		Poireaux vinaigrette	
	2	Melon		Radis beurre		Concombre à l'estragon		Salade de pois chiches aux légumes		Oeuf dur mayonnaise		Salade de pommes de terre vinaigrette et hareng		Rosette beurre*	
	3	Saucisson sec beurre*		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Roulade de volaille et beurre		Pâté de campagne cornichon*		Fromage de tête vinaigrette*					
	1	Sauté de boeuf sauce forestière		Filet de colin sauce provençale		Jambon blanc*		Omelette bio		Tranchettes de volaille sauce miel		Rôti de veau sauce mirabelle		Filet de merlu sauce bretonne	
Plats	2	Filet de poulet pané		Côte de porc au thym*		Boulettes à l'agneau sauce curry		Paëlla		Filet de colin pané		Croustade de volaille		Boudin blanc*	
	3	Pané blé, fromage et épinards				Croq végétarien fromage						Bouchées au camembert			
mp.	1	Brocolis vapeur		Purée de pommes de terre		Macédoine de légumes mayonnaise froide		Haricots verts bio ciboulette		Frites four		Pennes		Purée de pommes de terre	
Accomp.	2	Farfalles		Jeunes carottes vapeur		Semoule		Riz paëlla		Epinards à la crème		Salade verte et dosette de vinaigrette		Poêlée potagère	
neu	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	
mple	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Re	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Camembert		Saint-Nectaire AOP		Tartare ail et fines herbes		Gouda bio		Emmental bio		Bleu		Pointe de brie	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
serts	1	Orange		Fruit bio		Banane		Yaourt brassé aux fruits bio		Amandine aux framboises		Fruit bio		Prunes	
Desserts	2	Purée de pomme et biscuits secs		Mousse au chocolat au lait		Gâteau basque		Pomme		Pêche		Crème renversée nappée caramel		Riz au lait bio	
							our le	soir avec un suppléme	nt de C						
		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	