Menu Adulte 7 jours

Semaine N°27

(du 30/06 au 06/07/25)

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		Melon bio		Tomate à l'échalote		Salade de boulgour à la grecque (concombre, tomate, féta)		Salade de pdt vinaigrette à l'échalote		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Tartare de courgettes au curry		Coeur de palmier, tomate et poivron vinaigrette	
		Flan de courgettes, jambon et emmental*		Macédoine de légumes mayonnaise		Radis beurre		Concombre vinaigrette au basilic		Carottes râpées aux graines de sésame		Salade de perles aux légumes		Mortadelle beurre*	
		Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Rillettes cornichon*		Pâté en croûte cornichon*		Oeuf dur sauce cocktail					
Plats		Sauté de boeuf bio sauce strogonof		Rôti de surimi froid et dosette mayonnaise		Emincé de poulet sauce basquaise		Omelette		Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert		Médaillons de poulet sauce pesto rosso		Tête de veau sauce gribiche	
		Filet de poulet sauce normande		Boulettes à l'agneau sauce tunisienne		Saucisse fumée*		Spaghettis sauce bolognaise		Rôti de porc sauce chorizo*		Croissants au jambon*		Dos de colin lieu sauce corail	
		Croq végétarien tomate		Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Filet de colin pané						Pané du fromager			
Accomp.		Haricots verts bio à l'ail		Taboulé froid		Carottes rondelles		Chou fleur vapeur		Riz		Semoule		Pommes de terre rondes ciboulette	
		Blé		Jardinière de légumes ail et persil		Purée de pommes de terre				Epinards à la crème		Salade verte et dosette de vinaigrette		Poêlée gourmande (Carotte, butternut et panais)	
Remplacement		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné	
		Purée		Purée				Purée		Purée		Purée		Purée	
		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
		Salades de pâtes		**Salade du Ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages		Emmental bio		Cantal AOP		Carré Président		Camembert bio		Gouda		Port Salut		Bûche de laits mélangés	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Crème dessert saveur vanille bio		Purée de pomme poire bio		Banane		Abricots		Clafoutis aux cerises		Prunes		Pêche	
		Pomme		Nectarine		Tarte pomme rhubarbe		Fromage blanc aux fruits		Kiwi		Mousse au chocolat bio		Crème renversée nappée caramel	
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°28

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

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		Radis beurre		Betteraves vinaigrette		Oeuf dur bio et mayonnaise		Melon		Julienne de courgettes vinaigrette		Champignons à la grecque		Asperges vinaigrette à l'ancienne	
		Haricots verts vinaigrette		Concombre façon tzatziki		Tomate ciboulette		Salade verte aux pignons de pin		Salade de pdt, thon et crevette sauce mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette au persil		l'ancienne Pâté en croûte cornichon	
		Pâté de campagne cornichon		Pâté de foie oignons blancs*		Galantine aux olives beurre*		Rillettes cornichon		Pâté de canard cornichon*					
Plats		Rôti de dinde froid et dosette mayonnaise		Sauté de boeuf sauce niçoise		Sauté de porc bio sauce charcutière*		Croq végétarien fromage		Filet de colin meunière		Sauté de mouton sauce aux olives		Demi aiguillettes de poulet sauce à l'ancienne	
		Paupiette au veau sauce colombo		Filet de hoki à l'oseille		Steak haché de boeuf sauce poivre		Filet de poulet sauce curry		Aiguillettes de poulet sauce mexicaine		Feuilleté au chèvre		Boudin blanc*	
		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux				Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette								Pané de blé, tomate et mozzarella	
Accomp.		Piémontaise froide		Riz		Carottes rondelles bio persillées		Purée de pommes de terre et patate douce		Petits pois		Pommes vapeur		Riz	
		Brocolis vapeur		Courgettes à l'ail		Macaronis		Haricots beurre vapeur		Boulgour		Salade verte et dosette de vinaigrette		Compotée de pommes	
Remplacement		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
		Salades de pâtes		**Salade du Ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages		Tomme grise bio		Mini cabrette		Savaron bio		Edam		Délice d'emmental		Rondelé nature		Saint-Nectaire AOP	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Coupelle de fruits au naturel		Fruit bio		Fruit bio		Purée de pomme fraise-cassis bio		Tarte normande		Poire		Abricots	
		Orange		Yaourt brassé aux fruits mixés		Donuts au chocolat		Kiwi		Pêche		Crème dessert saveur pistache		Faisselle nature et 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°29

(du 14/07 au 20/07/25)

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		Macédoine mayonnaise à l'aneth		Tomate bio au vinaigre balsamique		Salade de riz au thon et œuf		Melon		Concombre à l'estragon		Salade verte à l'emmental		Fonds d'artichauts sauce ravigote	
		Jambon de Bourgogne persillé		Salade de pois chiches aux légumes		Radis beurre		Salade de penne, poivrons et chorizo*		Oeuf dur sauce béarnaise		Salade de lentilles, lardons et pommes au vinaigre de cidre*		Rosette beurre*	
				Rillettes cornichon*		Saucisson sec beurre		Andouille beurre*		Pâté de campagne cornichon*					
Plats		Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne*		Croustillant au fromage bio		Rosbeef froid sauce mayonnaise		Couscous aux boulettes d'agneau		Pavé de colin mariné à la provençale		Tomates farcies*		Langue de boeuf sauce madère	
		Filet de limande meunière		Rôti de porc aux oignons*		Chipolatas aux herbes*		Cordon bleu		Emincé de volaille à la crème de poivrons		Pavé de colin à la Bordelaise		Haché au veau sauce cresson	
						Pané du fromager		Tortillas (omelette aux pommes de terre)						Bouchées au camembert	
Accomp.		Conchigli		Carottes rondelles persillées		Haricots verts froids vinaigrette		Semoule		Torsades		Riz		Purée de pommes de terre	
		Julienne de légumes et brocolis ail persil		Lentilles		Pommes rissolées		Petits pois		Chou fleur persillé		Poêlée potagère		Epinards à la crème	
Remplacements		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné	
		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée			
		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
		Salades de pâtes		**Salade du Ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages		Saint-Paulin bio		Tomme grise bio		St-Morêt		Milanette		Tartare ail et fines herbes		Camembert		Bleu	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Pomme		Fromage blanc bio et sucre		Fruit		Purée de pomme banane		Beignet au chocolat		Prunes		Fruit	
		Gâteau de semoule sur lit de caramel		Abricots		Grillé aux pommes		Kiwi		Nectarine		Crème dessert saveur vanille bio		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°30

(du 21/07 au 27/07/25)

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		Croisillon à l'emmental		Saucisson à l'ail beurre*		Radis beurre		Concombre vinaigrette		Lentilles à l'auvergnate		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Betteraves et dés de chèvre, vinaigrette moutarde	
		Carottes râpées vinaigrette citron et moutarde à l'ancienne		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive		Salade du jardinier (courgette, tomate, maïs, poivron)		Oeuf dur mayonnaise		Melon		Taboulé aux raisins secs		Salami beurre*	
		Pâté de foie forestier oignons blancs*		Salade de pdt mayonnaise aux épices		Pâté de campagne cornichon*		Pâté en croûte cornichon*		Rillettes cornichon*					
Plats		Omelette		Filet de colin pané		Médaillons de poulet sauce colombo		Tagliatelles façon carbonara*		Sauté de boeuf bio sauce vigneronne		Dos de colin lieu sauce dieppoise		Blanquette de veau sauce à la romaine	
		Rôti de dinde froid cornichon		Sauté de porc à la diable*		Steak haché de boeuf sauce roquefort		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Filet de colin sauce aurore		Croustade de volaille		Saucisse de Toulouse grillée	
						Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Nuggets de maïs						Croq végétarien tomate	
Accomp.		Haricots beurre ciboulette		Ratatouille		Semoule				Brocolis bio et persil		Purée de pommes de terre		Riz	
		Salade de tortis froide mayonnaise		Blé		Poêlée méditerranéenne		Duo de carottes		Pommes paillassons		Salade verte et dosette de vinaigrette		Petits pois	
Remplacements		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée				Purée	
		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
		Salades de pâtes		**Salade du Ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages		Carré Président		Ortolan		Mini cabrette		Gouda bio		Saint-Nectaire AOP		Tartare aux noix		Montalait	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Orange		Fruit		Cookie chocolat blanc cranberries		Purée de pomme et biscuits secs		Fruit		Abricots		Pomme	
		Yaourt brassé aux fruits mixés		Mousse au chocolat au lait		Pomme rouge		Poire		Tarte aux myrtilles		Liégeois au chocolat		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**	

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°31

(du 28/07 au 03/08/25)

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		Melon		Betteraves bio vinaigrette à l'échalote		Carottes râpées bio aux pignons de pin		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive		Julienne de courgettes vinaigrette		Salade de blé aux miettes de surimi		Coeurs d'artichauts sauce mousseline	
		Macédoine de légumes mayonnaise		Concombre à l'aneth		Salade de farfalles vinaigrette au basilic		Semoule de choufleur façon piémontaise		Oeuf dur sauce cocktail		Radis rémoulade		Chorizo beurre*	
		Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Roulade de volaille et beurre		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Pâté en croûte cornichon*					
Plats		Nuggets de blé et dosette de ketchup		Sauté de boeuf aux oignons		Wings de poulet rôti		Paëlla (viande)*		Filet de colin sauce citron		Sauté d'agneau sauce moutarde		Emincé de coq au vin	
		Longe de porc aux épices*		Crépinette grillée*		Beignets de calamars sauce tartare		Croq du fromager		Jambonneau froid cornichon*		Haché au poulet sauce suprême		Rôti de porc au thym*	
				Pavé de colin mariné au thym citron poivre								Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Pané de blé, tomate et mozzarella	
Accomp.		Chou fleur vapeur		Coquillettes		Purée de pommes de terre bio		Riz paëlla		Petits pois		Flageolets persillés		Riz	
		Boulgour à la tomate		Epinards à la crème		Haricots verts persillés		Jeunes carottes vapeur		Salade parmentière froide		Courgettes à l'ail		Choux de Bruxelles persillés	
Remplacement		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		jambon		Poisson mariné	
		Purée		Purée				Purée		Purée		Purée		Purée	
		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
		Salade de pâtes		**Salade du ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages		Emmental		Délice de chèvre		Edam bio		Camembert bio		Milanette		Rondelé nature bio		Montalait	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Crème dessert chocolat bio		Nectarine		Fruit		Purée de pomme raise et biscuits secs		Gâteau basque		Prunes		Poire	
		Poire		Fromage blanc saveur vanille		Tarte au citron		Kiwi		Pêche		Mousse saveur citron		Liégeois 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**	