Menu Adulte 7 jours

Semaine N°23

Gally Mauldre Communauté de communes **(du 01/06 au 07/06/26)**

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	1	Flan à la provençale		Salade de tomates, maïs, haricots mungo et olives		Salade de pommes de terre mayonnaise aux épices		Concombre vinaigrette à l'estragon		Melon		Demi pomelos et sucre		Coeurs de palmier sauce ravigote	
	2	Carottes râpées bio et vinaigrette à l'huile d'olive		Betteraves vinaigrette		Radis et beurre		Salade de farfalles au thon		Oeuf dur sauce cocktail		Salade de riz façon niçoise		Mortadelle beurre*	
	3	Saucisson sec beurre*		Pâté de foie forestier oignons blancs*		Pâté de campagne cornichon*		Galantine aux olives et beurre*		Rillettes cornichon*					
Plats	1	Sauté de boeuf bio aux oignons		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Sauté de dinde sauce façon orientale		Chili con carne (viande)		Filet de hoki sauce à l'oseille		Aiguillettes de poulet sauce suprême		Tripes à la mode de Caen*	
	2	Jambonneau froid cornichon*		Rôti de dinde sauce basquaise		Saucisse de Toulouse grillée*		Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Sauté de porc sauce caramel*		Feuilleté au fromage fondu		Pavé de colin à la Bordelaise	
	3	Pané du fromager				Boulettes de blé panées façon thaï				Aiguillettes panées de blé et fromage				Croq végétarien tomate	
Accomp.	1	Tortis bio		Chou fleur persillé		Poêlée méditerranéenne		Riz		Carottes rondelles		Conchigli		Pommes vapeur	
	2	Macédoine de légumes mayonnaise froide		Boulgour		Blé		Ratatouille		Lentilles		Salade verte et dosette de vinaigrette		Fondue de poireaux à la crème	
Remplacement	1	Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné	
	2	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	**Salade circus**		**Salade de riz**		**Charcuterie + piémontaise**		**Salade du Ranch**		**Salade de pâtes**					
Laitages	1	St-Morêt		Tomme blanche		Edam bio		Milanette		Tartare ail et fines herbes		Montalait		Port Salut	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Fruit bio		Yaourt brassé aux fruits bio		Banane		Crème dessert saveur vanille bio		Tarte flan pâtissier		Fruit bio		Prunes	
	2	Purée de pomme abricot et biscuits secs		Nectarine		Tarte noix de coco		Pêche		Poire		Liégeois saveur café		Ile gourmande	
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €															
		Potage du jour		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**	

Gally Mauldre
Communauté de communes

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°24

(du 08/06 au 14/06/26)

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	1	Pizza aux champignons		Julienne de courgettes bio et vinaigrette		Oeuf dur bio sauce tartare		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Concombre vinaigrette		Macédoine mayonnaise à l'aneth		Fonds d'artichauts sauce mousseline	
	2	Melon		Taboulé à la menthe		Carottes râpées à la vinaigrette		Tomate vinaigrette persillée		Salade de lentilles aux amandes, noisettes et abricots		Salade de flageolets aux fines herbes		Chorizo beurre*	
	3	Fromage de tête vinaigrette*		Roulade de volaille et beurre		Andouille beurre*		Salade pdt, haricots verts, carottes, jambon*		Pâté de lapin cornichon*					
Plats	1	Pavé de colin mariné à la provençale		Rôti de boeuf et dosette de mayonnaise (froid)		Croustillant au fromage bio		Couscous royal (boulettes d'agneau et poulet)		Côte de porc sauce chorizo*		Sauté de veau sauce chasseur		Langue de boeuf sauce piquante	
	2	Sauté de dinde sauce crème ciboulette		Cervelas Obernois		Rôti de dinde sauce champignons crème		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Nuggets de blé et dosette de ketchup		Feuilleté de colin au beurre blanc		Emincé de poulet sauce aigre douce	
	3	Petits panés de blé		Aiguillettes de blé pané à la tomate et piment d'espelette				Galette végétarienne boulgour légumes				Palet au fromage		Omelette	
Accomp.	1	Epinards à la crème		Salade de tortis froide mayonnaise		Haricots beurre ciboulette		Semoule		Frites four		Riz		Pommes de terre rondes	
	2	Riz		Brocolis vapeur		Purée de pommes de terre		Bâtonnets de carottes vapeur		Courgettes sauce tomate		Salade verte et dosette de vinaigrette		Cordiale de légumes	
Remplacement	1			Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné	
	2	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	3	Purée		Purée				Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	**Salade de pâtes**		**Salade de riz**		**Charcuterie + piémontaise**		**Salade du Ranch**		**Salade de pâtes**					
Laitages	1	Mini cabrette		Bonbel		Camembert bio		Tomme grise bio		(Rondelé au bleu		Tartare nature		Carré de l'Est	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Fruit bio		Crème dessert saveur caramel		Purée de pomme bio		Abricots		Chou à la crème saveur praliné		Fruit bio		Pêche	
	2	Mousse au chocolat au lait		Prunes		Croisillon au chocolat		Fromage blanc saveur vanille		Pomme		Oeufs au lait nappés caramel		Faisselle nature et sucre	
potage pour le soir avec un supplément 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°25

(du 15/06 au 21/06/26)

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	1	Flan à l'emmental		Carottes râpées bio au vinaigre balsamique		Taboulé de boulgour et courgettes		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive		Melon		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Champignons à la crème aux herbes	
	2	Radis et beurre		Betteraves vinaigrette à l'échalote		Salade verte et dés d'emmental		Oeuf dur sauce béarnaise		Salade de pois chiches aux légumes		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*					
Plats	1	Sauté de boeuf sauce barbecue		Emincés de poulet bio sauce saveur kebab		Rôti de porc sauce colombo*		Pennes sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise		Filet de hoki sauce crème tomatée		Sauté d'agneau sauce tikka massala		Dos de colin lieu sauce citron	
	2	Pilon de poulet rôti froid et dosette mayonnaise		Paupiette au veau sauce aux olives		Omelette		Crépinette grillée*		Filet de poulet sauce au romarin		Quenelles de volaille sauce forestière		Jambon braisé à la bière*	
	3	Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Pané du fromager						Aiguillettes panées de blé et fromage		Croq végétarien tomate		Bouchées panées blé, épinards et emmental	
Accomp.	1	Riz		Chou fleur bio ciboulette		Ratatouille				Duo de carottes		Gratin de pommes de terre		Riz	
	2	Haricots verts froids vinaigrette		Torsades		Pommes vapeur		Petits pois		Blé		Côtes de blettes ail et persil		Julienne de légumes ail et persil	
Remplacement	1	Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné		Jambon		Poisson mariné	
	2	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	**Salade de pâtes**		**Salade de riz**		**Charcuterie + piémontaise**		**Salade du Ranch**		**Salade de pâtes**					
Laitages	1	Milanette		Emmental bio		Délice de camembert		Tomme grise bio		Fromage frais		Bleu		Pointe de brie	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Pomme		Liégeois au chocolat bio		Fruit bio		Flan saveur vanille nappé caramel		Clafoutis aux abricots		Abricots		Fruit bio	
	2	Purée de pomme banane et biscuits secs		Nectarine		Tarte au citron		Pêche		Prunes		Crème dessert saveur pistache		Gâteau de semoule sur lit de caramel	
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €															
		Potage du jour		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**	

Gally Mauldre
Communauté de communes

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°26

(du 22/06 au 28/06/26)

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	1	Melon		Salade de quinoa vinaigrette persillée		Julienne de courgettes et tomate vinaigrette aux agrumes		Salade de farfalles vinaigrette au pesto vert		Carottes râpées bio vinaigrette à la ciboulette		Tomate vinaigrette		Poireaux vinaigrette	
	2	Quiche brie pomme		Concombre vinaigrette à l'estragon		Betteraves vinaigrette		Radis et beurre		Oeuf dur mayonnaise		Salade de pdt 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*					
Plats	1	Omelette		Filet de colin sauce provençale		Boulettes de boeuf bio sauce tomate		Cordon bleu		Sauté de boeuf bio sauce guardian		Echine de porc demi sel sauce moutarde*		Filet de merlu sauce bretonne	
	2	Tranchettes de poulet sauce miel poivron		Saucisse de Toulouse		Jambon blanc*		Paëlla (viande)*		Filet de poulet pané		Croustade de volaille		Boudin blanc*	
	3			Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella		Pané blé, fromage et épinards		Pané de blé, tomate et mozzarella		Aiguillettes panées de blé et fromage		Galette végétarienne boulgour légumes		Croq du fromager	
Accomp.	1	Purée de pdt et patates douces		Jeunes carottes vapeur		Semoule		Haricots beurre persillés		Pommes rissolées bio		Lentilles		Riz	
	2	Poêlée méridionale		Coquillette semi-complètes		Macédoine de légumes mayonnaise froide		Riz paëlla		Epinards à la crème		Salade verte et dosette de vinaigrette		Compotée de pommes	
Remplacement	1	Poisson mariné		Jambon		poisson mariné		Jambon		poisson mariné		Jambon		poisson mariné	
	2	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	**Salade de pâtes**		**Salade de riz**		**Charcuterie + piémontaise**		**Salade du Ranch**		**Salade de pâtes**					
Laitages	1	Cantal AOP		Saint-Nectaire AOP		Carré Président		Gouda		Emmental		Rondelé nature		Ortolan	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Mousse au chocolat bio		Abricots		Banane		Fruit bio		Tarte aux pommes bio		Nectarine		Prunes	
	2	Orange		Coupelle de fruits au naturel		Gâteau basque		Yaourt aux fruits		Pêche		Crème renversée nappée caramel		Mousse saveur citron	
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €															
		Potage du jour		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**		**Potage du jour**	