Menu Adulte 7 jours

Semaine N°45

(du 03/11 au 09/11/25)

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	1	Demi pomelos bio et sucre		Betteraves vinaigrette persillée		Saucisson à l'ail beurre*		Céleri vinaigrette au miel		Carottes râpées vinaigrette à l'orange		Poireaux sauce crème d'échalote		Tartare de courgettes aux agrumes et vinaigrette	
	2	Flan carottes chèvre et graines de courge		Salade verte aux noix et vinaigrette		Endives à l'emmental et vinaigrette		Velouté de potiron		Salade de blé façon niçoise (Thon, olive)		Salade de pâtes, tomate, emmental au vinaigre balsamique		Pâté en croûte cornichon*	
	3	Pâté de campagne oignons blancs*		Andouille beurre*		Oeuf dur sauce tartare		Rillettes cornichon*		Fromage de tête vinaigrette*					
Plats	1	Sauté de boeuf bio sauce guardian		Croustillant au fromage bio		Rôti de porc au paprika*		Parmentier de colin d'Alaska et purée de pdt		Steak haché de boeuf sauce aux oignons		Tête de veau sauce gribiche		Echine de porc sauce moutarde*	
	2	Crépinette grillée*		Sauté de volaille sauce tunisienne		Beignets de calamars ketchup		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Filet de poulet sauce normande		Feuilleté savoyard		Médaillon de poulet sauce waterzoï	
	3	Galette végétarienne épeautre provolone								Pavé de colin mariné au thym citron poivre				Tortillas (omelette aux pommes de terre)	
Accomp.	1	Coquillettes bio		Petits pois		Haricots beurre persillés				Mini rösti		Pommes de terre rondes ciboulette		Lentilles	
	2	Epinards à la crème		Boulgour		Riz		Bâtonnets de carottes vapeur		Chou fleur et ciboulette		Salade verte et dosette de vinaigrette		Poêlée potagère (Carottes orange et jaune, petits pois)	
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné				Poisson mariné		Poisson mariné	
	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Filet de poulet		Steak haché		Filet de poulet		Jambon	
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Saint-Paulin bio		Camembert		St-Morêt		Tomme blanche		Rondelé nature		Montalait		Milanette	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Purée de pomme banane bio		Orange		Fruit bio		Liégeois au chocolat bio		Beignet aux pommes		Fruit bio		Pomme rouge	
	2	Pomme		Yaourt aux fruits		Gâteau basque		Clémentines		Poire		Faisselle nature et sucre		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**	

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°46

(du 10/11 au 16/11/25)

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	1	Chou blanc vinaigrette		Macédoine au thon		Lentilles vinaigrette moutarde à l'ancienne		Carottes râpées bio vinaigrette au persil		Oeuf dur mayonnaise		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Haricots verts vinaigrette	
	2	Crêpes au fromage		Pâté en croûte cornichon*		Tomate vinaigrette au basilic		Semoule de chou fleur façon taboulé		Demi pomelos et sucre		Salade de pdt vinaigrette et hareng		Terrine aux 3 légumes et mayonnaise	
	3	Pâté de canard cornichon*				Roulade de volaille et beurre		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Pâté de campagne cornichon*					
Plats	1	Filet de colin sauce oseille		Sauté d'agneau sauce cresson		Omelette		Emincé de poulet bio sauce andalouse		Sauté de boeuf sauce façon sambal		Jambon braisé sauce madère*		Rognons de boeuf sauce porto	
	2	Rôti de dinde sauce catalane		Pavé de colin à la Bordelaise		Sauté de porc aux olives*		Saucisse fumée*		Filet de poulet sauce aigre douce		Feuilleté au chèvre		Escalope viennoise	
	3							Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Filet de colin meunière				Croq végétarien fromage	
Accomp.	1	Riz		Julienne de légumes ail et persil		Ratatouille		Purée de pommes de terre bio		Carottes rondelles		Farfalles		Pommes de terre rondes	
	2	Brocolis vapeur		Quartiers de pommes de terre dorées		Coudes		Haricots verts à l'ail		Blé		Salade verte et dosette de vinaigrette		Fondue de poireaux à la crème	
Remplacement	1	Poisson mariné				Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Filet de poulet		Steak haché		Filet de poulet		Jambon	
	3	Purée		Purée		Purée				Purée		Purée		Purée	
	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Saint-Nectaire AOP		Camembert		Chanteneige		Gouda bio		Carré Président		Cantal AOP		Fromage frais (Fraidou)	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Purée de pomme bio		Kaki		Fruit		Fromage blanc bio et dosette de sucre		Fruit bio		Pomme golden		Ananas	
	2	Orange		Oeufs au lait nappés caramel		Tarte normande		Clémentines		Chou praliné		Crème dessert saveur caramel		Riz au lait bio	
		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°47

(du 17/11 au 23/11/25)

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	1	Chou blanc bio vinaigrette et noix		Salade de maïs et haricots rouges		Céleri rémoulade		Carottes râpées vinaigrette citron et moutarde à		Salade verte aux graines de sésame		Fonds d'artichauts sauce mousseline		Coeurs de palmier sauce ravigote	
	2	Quiche lorraine*		Tomate vinaigrette à l'estragon		Velouté de poireaux et pointe de crème		Oeuf dur sauce cocktail		Salade de lentilles, pignons de pin vinaigrette au pesto vert		Salade de farfalles au poulet vinaigrette au curry		Fromage de tête vinaigrette*	
	3	Pâté de campagne cornichon*		Galantine aux olives beurre*		Pâté de foie oignons blancs*		Rillettes cornichon*		Saucisson sec beurre*					
Plats	1	Sauté de poulet bio sauce crème de poivrons		Pavé de colin mariné au thym citron poivre		Boulettes au boeuf sauce orientale		Chili con carne		Sauté de boeuf sauce strogonof		Haché à l'agneau sauce bordelaise		Filet mignon de porc au maroilles*	
	2	Pané blé, fromage et épinards		Sauté de porc sauce chorizo*		Filet de poulet sauce forestière		Cordon bleu		Filet de colin pané		Sot l'y laisse de dinde sauce romaine		Filet de merlu sauce bretonne	
	3					Croq végétarien tomate						Croq du fromager			
Accomp.	1	Semoule bio		Duo de carottes		Purée de pommes de terre		Riz		Chou fleur persillé		Flageolets persillés		Conchigli	
	2	Haricots beurre ciboulette		Pennes		Brunoise de légumes ail persil		Petits pois		Pommes vapeur		Carottes rondelles		Côtes de blettes ail et persil	
Remplacement	1	Poisson mariné				Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Filet de poulet		Steak haché		Filet de poulet		Jambon	
	3	Purée		Purée				Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Milanette		Edam bio		Coulommiers		Emmental bio		Délice de camembert		Rondelé nature		Tomme noire	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Fruit bio		Coupelle de fruits au naturel		Fruit bio		Fruit		Clafoutis aux fruits rouges		Poire		Fruit	
	2	Yaourt aux fruits		Kiwi		Grillé aux pommes		Flan saveur vanille nappé caramel		Clémentines		Crème dessert saveur praliné		Mousse saveur café	
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°48

(du 24/11 au 30/11/25)

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	1	Endives bio vinaigrette		Carottes râpées au vinaigre balsamique		Salade de pommes de terre, tomate, maïs et vinaigrette		Macédoine de légumes mayonnaise		Oeuf dur sauce béarnaise		Demi pomelos et sucre		Champignons à la grecque	
	2	Pizza tomate poulet		Betteraves au thon		Céleri et dés de poulet mayonnaise au curry		Chou rouge aux raisins secs et vinaigrette		Julienne de courgettes et tomate vinaigrette aux agrumes		Taboulé		Museau vinaigrette persil*	
	3	Pâté de foie cornichon*		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Galantine aux olives beurre*		Andouille beurre*		Pâté de lapin cornichon*					
Plats	1	Filet de colin aux épices		Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella		Rôti de dinde sauce poulette		Saucisse fumée et lentilles*		Sauté de veau LR sauce marengo		Charcuterie raclette*		Filet de hoki sauce dieppoise	
	2	Filet de poulet sauce suprême		Côte de porc sauce picarde*		Haché au veau sauce aux oignons grelots		Omelette		Filet de colin meunière		Croustade de volaille		Sauté de cerf sauce grand veneur	
	3					Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone						Nuggets de maïs			
Accomp.	1	Poêlée de légumes (Carottes, haricots verts, chou fleur) bio		Purée de courgettes et pommes de terre		Brocolis vapeur				Jeunes carottes vapeur		Pommes de terre et fromage raclette		Riz	
	2	Boulgour à la tomate		Choux de Bruxelles persillés		Riz		Ratatouille		Torsades		Haricots verts vapeur		Epinards à la crème	
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson mariné		poisson mariné		Poisson mariné		poisson mariné		Poisson mariné		poisson mariné	
	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Filet de poulet		Steak haché		Filet de poulet		Jambon	
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts				Haricots verts	
Laitages	1	Tomme grise bio		Fromage frais (Fraidou)		Tartare nature		Savaron bio		Camembert		Mini cabrette		Pointe de brie	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Crème dessert chocolat bio		Purée de pomme fraise-cassis bi		Fruit bio		Clémentines		Amandine aux poires		Ananas		Kiwi	
	2	Orange		Poire		Tarte flan pâtissier		Mousse au chocolat au lait		Pomme		Fromage blanc nature et crème de		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**	