Menu Adulte 7 jours

Semaine N°40

(du 29/09 au 05/10/25)

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		Demi pomelos et sucre		Carottes râpées vinaigrette au persil		Pâté de campagne cornichon*		Concombre vinaigrette à la menthe		Taboulé		Chou rouge aux raisins secs et vinaigrette		Champignons à la grecque	
		Quiche chou fleur et lardons*		Salade de riz au thon et œuf		Tomate vinaigrette au vinaigre balsamique		Macédoine de légumes mayonnaise		Julienne de courgettes, tomate et vinaigrette		Salade jurassienne		Chorizo beurre	
		Fromage de tête vinaigrette*		Saucisson sec beurre*		Oeuf dur sauce cocktail		Roulade de volaille et beurre		Rillettes cornichon					
Plats		Sauté de boeuf au paprika		Omelette		Filet de poulet sauce savoyarde		Saucisse fumée et lentilles*		Pavé de colin mariné à la provençale		Jambon braisé sauce madère		Rognons de boeuf sauce porto	
		Cervelas Obernois*		Sauté de porc au thym*		Beignets de calamars ketchup		Cordon bleu		Paupiette de dinde à l'indienne		Haché au veau sauce italienne		Dos de colin lieu sauce aurore	
		Pané de blé, tomate et mozzarella						Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone				Pané du fromager			
Accomp.		Blé		Ratatouille		Haricots beurre ciboulette				Brocolis bio vapeur		Conchigli		Pommes rissolées	
		Petits pois		Coquillettes		Purée de pommes de terre		Duo de carottes		Riz		Brunoise de légumes ail persil		Fondue de poireaux à la crème	
Remplacement	1	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		Emmental bio		Saint-Nectaire AOP		Montalait		Gouda		Bonbel		Rondelé nature		Bûche de laits mélangés	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Purée de pomme coing et biscuits secs		Fromage blanc bio et sucre		Fruit bio		Crème dessert saveur vanille bio		Fruit bio		Clémentines		Coupelle de fruits au naturel	
		Orange		Poire		Tarte au citron		Kiwi		Tarte coco-chocolat		Faisselle nature et sucre		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**	

Gally Mauldre
Communauté de communes

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°41

(du 06/10 au 12/10/25)

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		Céleri bio et vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Salade de blé, maïs, tomate et dés de mimolette vinaigrette		Endives vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette citron et moutarde à l'ancienne		Salade de pdt, lardons, gouda et tomate*		Coeurs de palmier vinaigrette	
		Flan à la provençale		Tomate vinaigrette à l'estragon		Radis beurre		Salade de riz à l'espagnole		Oeuf dur sauce béarnaise		Haricots verts vinaigrette à l'échalote		Terrine aux 3 légumes et mayonnaise	
		Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre		Cervelas vinaigrette à l'échalote		Pâté en croûte cornichon*		Roulade de volaille et beurre					
Plats		Croustillant au fromage bio		Filet de colin sauce oseille		Sauté de porc sauce diable		Tagliatelles façon carbonara		Sauté de boeuf sauce aux oignons grelots		Rôti de dinde sauce catalane		Sot l'y laisse de poulet sauce à la romaine	
		Filet de poulet sauce Bercy		Tranchettes de poulet sauce façon poulette		Quenelles au veau sauce bourgeoise		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Filet de colin pané		Croissants au jambon*		Saucisse de Toulouse grillée*	
						Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		omelette aux pommes de terre				Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette		Boulettes de blé panées façon thaï	
Accomp.		Carottes rondelles bio		Riz		Haricots verts vapeur				Frites four		Semoule		Riz aux oignons, champignons, poivrons et épices	
		Boulgour		Epinards à la crème		Pommes vapeur		Chou fleur persillé		Poêlée forestière		Salade verte et dosette de vinaigrette		Côtes de blettes ail et persil	
Remplacement	1	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		Edam bio		Cantal AOP		Tomme noire		Chanteneige		Camembert		Carré demi-sel		Saint-Nectaire	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Crème dessert chocolat bio		Fruit		Poire		Coupelle de fruits au naturel		Clafoutis pommes cannelle		Orange		fruit	
		Pomme golden		Yaourt aux fruits		Gâteau au chocolat et pépites de chocolat		Clémentines		Kiwi		Mousse saveur citron		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**	

Gally Mauldre
Communauté de communes

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°42

(du 13/10 au 19/10/25)

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		Céleri rémoulade		Betteraves bio vinaigrette à l'échalote		Salade verte aux graines de sésame		Salade de pdt, haricots verts et noix		Salade de carottes râpées bio et lentilles vinaigrette		Chou blanc et dés d'emmental vinaigrette		Fonds d'artichauts sauce ravigote	
		Tarte à l'oignon chèvre et miel		Tartare de courgettes aux agrumes et vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise au curry		Demi pomelos et sucre		Salade de boulgour et cranberries		Salade de flageolets aux fines herbes		Mortadelle beurre	
		Pâté de campagne cornichon		Pâté de foie forestier oignons blancs		Galantine aux olives beurre		Saucisson sec beurre		Rillettes cornichon*					
Plats		Sauté de veau sauce forestière		Aiguillettes de poulet sauce maroilles		Filet de hoki sauce dieppoise		Emincé végétal sauce basquaise		Boulettes au boeuf bio sauce au bleu		Médaillons de poulet sauce créole		Langue de boeuf sauce piquante	
		Escalope viennoise		Rôti de porc sauce chorizo*		Paleron de boeuf à la lyonnaise		Côte de porc sauce au miel		Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert		Feuilleté au chèvre		Pavé de colin à la Bordelaise	
		Croq du fromager		Pané blé, fromage et épinards											
Accomp.		Haricots beurre vapeur		Pommes de terre rondes ciboulette		Chou fleur vapeur		Riz		Semoule bio		Pennes		Purée de pommes de terre	
		Torsades		Bâtonnets de carottes		Blé		Ratatouille		Brocolis vapeur		Salade verte et dosette de vinaigrette		Printanière de légumes	
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	
Laitages		Brie bio		Milanette		Tartare ail et fines herbes		Tomme grise		Madame Loïk		Port Salut		Ortolan	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Crème dessert saveur praliné		Poire		Tarte normande		Purée de pomme pruneaux et biscuits		Tarte aux myrtilles		Poire		Coupelle de fruits au naturel	
		Pomme		Liégeois saveur vanille sur lit de caramel		Banane		Kiwi		Orange		Crème dessert saveur café		Riz au lait bio	
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°43

(du 20/10 au 26/10/25)

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		Carottes râpées vinaigrette au vinaigre de cidre		Salade de riz, tomate, maïs et poivrons		Oeuf dur mayonnaise		Chou rouge vinaigrette		Céleri vinaigrette au miel		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Poireaux sauce crème d'échalote	
		Crêpes au fromage		Demi pomelos et sucre		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade de pdt, thon, tomate et surimi		Taboulé aux crevettes		Fromage de tête vinaigrette*	
		Pâté de foie cornichon		Cervelas vinaigrette à l'échalote		Galantine aux olives beurre		Andouille beurre*		Pâté de lapin cornichon*					
Plats		Emincé de poulet sauce aigre douce		Sauté de boeuf bio sauce napolitaine		Rôti de dinde sauce aux herbes		Parmentier de colin d'Alaska et purée pdt		Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Andouillette aux herbes de provence		Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne*	
		Paupiette au veau sauce grand-mère		Filet de poulet sauce curry		Steak haché de boeuf sauce tunisienne		Saucisse de Toulouse		Sauté de porc bio sauce caramel*		Croustade de volaille		Filet de merlu sauce oseille	
		Pané du fromager		Filet de colin pané		Omelette						Croq végétarien tomate			
Accomp.		Chou fleur et ciboulette		Pennes		Julienne de légumes et brocolis ail persil				Carottes rondelles		Pommes persillées		Farfalles	
		Boulgour à la tomate		Haricots verts vapeur		Semoule		Petits pois		Lentilles		Salade verte et dosette de vinaigrette		Choux de Bruxelles persillés	
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		Emmental		Carré Président		Cantal AOP		Tomme blanche		Camembert		Montalait		Carré de l'Est	
		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts		Purée de pomme bio		Fruit bio		Fruit bio		Mousse au chocolat bio		Croisillon au chocolat		Coupelle de fruits au naturel		Poire	
		Clémentines		Yaourt brassé aux fruits mixés		Tarte pomme rhubarbe		Orange		Pomme golden		Liégeois au chocolat bio		Oeufs au lait nappés 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°44

(du 27/10 au 02/11/25)

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		Salade coleslaw et cranberries		Pâté de campagne cornichon		Chou rouge bio aux noix		Taboulé à la menthe		Betteraves vinaigrette à l'oignon		Salade de perles aux légumes		Coeur d'artichauts sauce mousseline	
		Feuilleté hot dog		Radis beurre		Oeuf dur sauce cocktail		Tomate persillée		Demi pomelos et sucre		Jambon de Bourgogne persillé		Rosette beurre	
		Saucisson à l'ail beurre		Salade de pdt vinaigrette à l'échalote		Pâté de foie forestier oignons blancs		Pâté en croûte cornichon		Rillettes cornichon					
Plats		Sauté de boeuf à l'orientale		Pavé de colin mariné au thym citron		Sauté de porc bio sauce aux épices*		Pané de blé, tomate et mozzarella		Sauté de dinde sauce mexicaine		Rôti de veau au cidre		Dos de cabillaud sauce citron	
		Filet de poulet au romarin		Aiguillettes de volaille sauce pesto rosso		Haché de veau sauce champignons crémés		Cassoulet		Filet de colin meunière		Boudin noir*		Emincé de poulet sauce suprême	
		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux				Tortillas (omelette aux pommes de terre)						Palet au fromage			
Accomp.		Macaronis		Epinards à la crème		Blé		Brocolis persillés		Haricots beurre persillés		Purée à la muscade		Riz	
		Ratatouille		Riz		Bâtonnets de carottes vapeur				Pommes vapeur		Poêlée champêtre (Champignons, chou fleur, carottes et haricots verts)		Duo de carottes	
Remplacement	1	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		Tomme noire		Camembert		St-Morêt		Mini cabrette		Edam bio		Bleu		Rondelé nature	
		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		Fruit bio		Clémentines		Poire		Fruit bio		Kaki	
		Orange		Kiwi		Cookie aux pépites de chocolat noir		Fromage blanc nature sucré		Croisillon pomme framboise		Gâteau de semoule sur lit de caramel		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**	