Gally Mauldre
Communauté de communes

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°36

(du 01/09 au 07/09/25)

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	Carottes râpées bio vinaigrette au persil		Salade de farfalles au poulet vinaigrette au curry		Rillettes cornichon*		Concombre à la bulgare		Melon bio		Fonds d'artichauts sauce mousseline		Salade de perles au surimi	
	2	Flan jambon poireaux emmental*		Tomate au pesto vert		Tartare de courgettes et tomate vinaigrette		Taboulé		Salade de pommes de terre mayonnaise aux épices		Demi pomelos et sucre		Mortadelle beurre*	
	3	Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Oeuf dur sauce cocktail		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Pâté en croûte cornichon*					
Plats	1	Sauté de boeuf bio sauce façon lyonnaise		Pavé de colin mariné au thym citron poivre		Rôti de porc à l'ancienne*		Hachis parmentier		Nuggets de maïs et ketchup		Sauté d'agneau à l'indienne		Filet mignon de porc sauce orloff	
	2	Jambonneau froid cornichon*		Tranchettes de poulet sauce façon poulette		Paupiette au veau sauce aux olives		Cordon bleu		Filet de poulet sauce Bercy		Croque-Monsieur*		Pavé de colin à la Bordelaise	
	3	Omelette				Filet de colin pané		Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone				Pané du fromager			
Accomp.	1	Pommes rissolées bio		Brocolis ciboulette		Petits pois				Coquillettes		Riz		Pommes de terre grenailles	
	2	Haricots beurre froids vinaigrette		Riz		Blé		Ratatouille		Poêlée champêtre (Champignons, chou fleur, carottes et haricots verts)		Salade verte et dosette de vinaigrette		Duo de carottes	
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 du Ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages	1	Camembert bio		Carré Président		Cantal AOP		Saint-Paulin bio		Emmental		Montalait		Bûche de laits mélangés	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Liégeois au chocolat bio		Nectarine		Fruit bio		Coupelle de fruits au naturel		Tarte au chocolat		Fruit bio		Prunes	
	2	Pomme rouge		Fromage blanc nature sucré		Tarte aux myrtilles		Kiwi		Orange		Crème dessert saveur café		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°37

(du 08/09 au 14/09/25)

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	Quiche au thon et moutarde à l'ancienne		Tomate bio à l'échalote		Oeuf dur sauce béarnaise		Melon		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade de lentilles vinaigrette aux lardons		Coeur de palmier, tomate et poivron vinaigrette	
	2	Carottes râpées vinaigrette à l'orange		Salade piémontaise		Concombre à l'aneth		Salade de riz, haricots rouges et tomates		Radis beurre		Céleri rémoulade		Pâté en croûte cornichon*	
	3	Saucisson sec beurre*		Pâté de foie forestier oignons blancs*		Galantine aux olives beurre*		Rillettes cornichon*		Pâté de campagne cornichon*					
Plats	1	Pané de blé, tomate et mozzarella		Filet de colin sauce citron		Sauté de porc sauce aux épices*		Couscous royal (boulettes d'agneau et poulet)		Sauté de boeuf et sauce barbecue		Côte de porc sauce au miel*		Blanquette de veau aux champignons	
	2	Aiguillettes de poulet à la crème de poivrons		Filet de poulet aux oignons grelots		Rôti de dinde froid et dosette mayonnaise		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Filet de colin meunière		Feuilleté chèvre et épinards		Haché au poulet sauce au thym	
	3					Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux						Tortillas (omelette aux pdt)	
Accomp.	1	Epinards à la crème		Pennes bio		Carottes rondelles		Semoule		Purée de pommes de terre		Conchigli		Riz	
	2	Boulgour		Poêlée paysanne		Salade de pdt vinaigrette à l'échalote froide		Haricots verts persillés		Chou fleur et ciboulette		Salade verte et dosette de vinaigrette		Brunoise de légumes ail 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	
	4	**Salade de pâtes**		**Salade du Ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages	1	Mini cabrette		Tomme grise bio		Saint-Nectaire AOP		Edam		Délice d'emmental		Rondelé nature bio		Bleu	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Orange		Purée de pomme bio		Fruit bio		Crème dessert chocolat bio		Clafoutis aux poires et caramel		Abricots		Fruit bio	
	2	Yaourt aux fruits		Nectarine		Grillé aux pommes		Pomme		Prunes		Mousse à la crème de marron		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°38

(du 15/09 au 21/09/25)

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	Melon		Concombre vinaigrette à la ciboulette		Tomate au maïs		Betteraves bio vinaigrette à l'oignon		Oeuf dur bio et mayonnaise		Champignons à la crème aux herbes		Asperges sauce tartare	
	2	Quiche camembert pommes		Chou-fleur cuit mayonnaise et ail		Taboulé à la menthe		Carottes râpées féta et vinaigrette aux agrumes		Radis beurre		Salade de pommes de terre vinaigrette et hareng		Galantine aux olives beurre*	
	3	Pâté de foie cornichon*		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Fromage de tête vinaigrette*		Andouille beurre*		Pâté de lapin cornichon*					
Plats	1	Sauté de boeuf sauce mironton		Rôti de surimi froid et dosette mayonnaise		Tranchettes de poulet sauce aigre douce		Omelette bio		Pavé de colin mariné à la provençale		Jambon braisé à la bière*		Filet de merlu sauce oseille	
	2	Crépinette grillée*		Filet de poulet au paprika		Steak haché cuit à coeur à l'italienne		Chili con carne		Sauté de porc sauce chorizo		Escalope viennoise		Sot l'y laisse de poulet sauce grand-mère	
	3	Croq du fromager				Pané blé, fromage et épinards						Palet au fromage (emmental)			
Accomp.	1	Blé		Salade de pâtes au vinaigre balsamique froide		Brocolis vapeur		Haricots verts bio persillés		Ratatouille		Flageolets CE2 persillés		Pommes vapeur	
	2	Courgettes sauce tomate		Poêlée potagère		Purée pommes de terre et potiron		Riz		Pennes		Jeunes carottes vapeur		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	
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	**Salade de pâtes**		**Salade du Ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages	1	St-Morêt		Tomme blanche		Saint-Paulin bio		Camembert		Tartare ail et fines herbes)		Carré de l'Est		Milanette	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Purée de pomme fraise-cassis bio		Fromage blanc bio et sucre		Donuts au sucre		Fruit bio		Orange		Prunes		Ananas	
	2	Pomme golden		Pêche		Poire		Flan saveur vanille nappé caramel		Chou au chocolat		Crème dessert saveur praliné		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**	

Gally Mauldre
Communauté de communes

Menu Adulte 7 jours

Semaine N°39

(du 22/09 au 28/09/25)

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	Radis bio et beurre		Saucisson à l'ail beurre*		Salade de farfalles au thon et courgettes		Macédoine de légumes mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette aux raisins et abricots secs		Coeurs d'artichauts vinaigrette persillée		Poireaux sauce crème d'échalote	
	2	Pizza campione (boeuf, mozzarella, oeuf et champignons)		Concombre façon tzatziki		Demi pomelos et sucre		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive		Oeuf dur sauce tartare		Salade du jardinier (courgette, tomate, maïs, poivron)		Saucisson sec beurre*	
	3	Rillettes cornichon*		Salade de pdt, tomate, maïs et vinaigrette		Salami beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Pâté de foie forestier oignons blancs*					
Plats	1	Croustillant au fromage bio		Sauté de veau sauce marengo		Emincé de poulet sauce catalane		Paëlla (viande)*		Filet de hoki sauce aurore		Sauté de boeuf en daube		Demi aiguillettes de poulet sauce à l'ancienne	
	2	Rôti de porc sauce diable		Filet de colin pané		Cervelas Obernois*		Filet de poulet grillé		Rôti de dinde sauce façon indienne		Quenelles de brochet sauce crevette		Boudin noir*	
	3					Boulettes de blé panées façon thaï		Tortillas (omelette aux pdt)						Croq végétarien tomate	
Accomp.	1	Haricots verts bio persillés		Epinards à la crème		Frites au four		Riz paëlla		Petits pois		Boulgour		Purée de pommes de terre	
	2	Lentilles		Semoule		Bâtonnets de carottes vapeur		Chou fleur et ciboulette		Coudes		Poêlée gourmande (Carotte, butternut et panais)		Duo de navets et carottes persillés	
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	
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	**Salade de pâtes**		**Salade du Ranch**		**Jambon sec / macédoine**		**Salade Circus**		**Salade de riz**					
Laitages	1	Gouda bio		Camembert		Port Salut		Montalait		Fromage babybel bio		Tartare aux noix		Pointe de brie	
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Yaourt brassé aux fruits bio		Orange		Fruit bio		Fruit bio		Gâteau au fromage blanc et arôme fleur d'oranger		Fruit bio		Coupelle de fruits au naturel	
	2	Pomme rouge		Mousse au chocolat au lait		Gâteau basque		Purée de pommes ananas et biscuits secs		Nectarine		Liégeois saveur café		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**	