

























+

	Lundi 02/09	Mardi 03/09	Mercredi 04/09	Jeudi 05/09	Vendredi 06/09	Samedi 07/09	Dimanche 08/09
Option Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Option Potage	Potage à la Courgette	Potage façon Couscous	Potage Vert Pré	Potage aux 4 Légumes et Haricots	Soupe au Pistou	Potage aux 3 Légumes et Lentilles	Potage Paysan 
Entrée	Lentilles Vinaigrette du Terroir  Ou Tomate en Salade 	Concombres en Salade  Ou Taboulé	Salade de Tortis au Surimi Ou Cœurs d'artichauts Vinaigrette	Croissillon aux Champignons Ou Radis Beurre	Betteraves Vinaigrette  Ou Melon Charentais 	Salade de PdeT Niçoise Ou Salade Haricots Verts 	Maquereau au vin Blanc Ou Terrine de Légumes et Mayonnaise
Plat principal	Dinde Emincée à l'ancienne Ou Crépinette de Porc sauce Chasseur	Sauté de Veau aux Olives  Ou Filet de Cabillaud sauce Oseille	Omelette au Fromage Ou Escalope e Porc sauce Diable 	Bœuf Braisé au Jus  Ou Filet de Saumon sauce Américaine	Brandade de Poisson Purée  Ou Sauté de Poulet Basquaise et Brocolis Béchamel 	Fricassée de Porc sauce Marchand de Vin  Ou Gigot d'agneau à l'ail 	Raviolis au Saumon Ou Coq au vin et Jeunes Carottes
Garniture	Spaghettis  Ou Navets à la Crème	Riz Camarguais Créole Ou Fenouil Braisé	Courgettes à la Provençale  Ou Gnocchis	Poêlé de Légumes sauce Béarnaise  Ou Spaetzel	Jardinière de Légumes Ou PdeT Boulangères		
Fromage	Emmental  Ou Petit Moulé Nature	Camembert  Ou Crème de l'Est	Brie Ou Petit Suisse Sucré	Edam  Ou Tomme Grise	Cantal Ou Yaourt Nature Sucré	Mimolette Ou Fromage frais au Sel de Guérande	Saint Nectaire Ou Bûchette mi-chèvre
Dessert	Fruit de Saison Ou Compote de Fruits	Mousse au Chocolat Noir Ou Fruit de Saison 	Fruit de Saison  Ou Abricot au Sirop	Tarte abricotine Ou Fruit de Saison 	Pomme au Four Ou Fruit de Saison	Liégeois Vanille Ou Fruit de Saison	Chou Vanille Ou Tarte au Chocolat
Collation du soir	Feuilleté au Chèvre Fol Epi Fruit de Saison	Nuggets de Volaille Fraidou Fruit de Saison	½ Pomelos et Sucre Quenelle de Veau sauce Lyonnaise Fromage Blanc aux Fruits	Saucisse de Francfort et Moutarde Petit Moulé saveur aux Noix Fruit de Saison	Tarte aux Légumes Fromy Crème au Café	Colin Poêlé Gouda Fruit de Saison	Viennoise de Dinde Yaourt Nature Fruit de Saison



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Volaille labellisée

Viande de bœuf d'origine française





















Ducasse

*Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement

Menus portage à domicile

Pôle Restauration

du 02 septembre au 15 septembre 2019

	Lundi 09/09	Mardi 10/09	Mercredi 11/09	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09	Samedi 14/09	Dimanche 15/09
Option Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Option Potage	Potage Tomate et Basilic	Potage Céleri	Velouté de Carottes et Oranges	Potage Ratatouille aux Herbes	Potage Longchamps	Potage aux 4 Légumes au Paprika	Potage de Légumes 
Entrée	Céleri Rémoulade Ou Salade de Pois Chiches	Roulé au Fromage Ou Salade Verte	Tomates en Salade  Ou Sardines à l'huile et Beurre	Salade de Riz Californienne Ou Melon Jaune	Pâté de Campagne Ou Radis Râpés Vinaigrette	Salade Frisée aux Lardons Ou Œufs Durs Mayonnaise	Saucisse à l'ail Ou Cœur de Palmiers et Maïs
Plat principal	Saucisse de Toulouse ou Brochette de Dinde à l'orientale	Bœuf Bourguignon Ou Encornets sauce Sétoise	Echine de Porc Dijonnaise Ou Burger de Veau au Jus	Tajine d'agneau  Ou Filet Médailon de Merlu sauce Waterzoï	Filet de Lieu sauce Fromage Frais  Ou Boulettes de Bœuf sauce Mexicain	Paupiette de Saumon Sauce aux Asperges Ou Rôti de Veau  et Moutarde	Civet de Porc  Ou ½ Coquelet rôti au Jus
Garniture	Flageolets Ail et Persil Ou Ratatouille	Carottes Persillées Ou Riz aux Petits Légumes	Purée de PdeT  Ou Emincé de Poireaux à la Crème	Légumes Coucous façon Tajine Ou Semoule 	Macaronis  Ou Purée Saint Germain	Tomates au Four Ou Boulgour aux Petits Légumes 	Mélange de Légumes Ou Pommes Cocottes
Fromage	Tomme  Ou Port Salut	Brebis Crème Ou Yaourt Nature Sucré de Cerdagne 	Fromage Frais au Sel de Guérande Ou Montboissier	Brie  Ou Carré de l'Est	Bleu Ou Petit Suisse aux Fruits	Saint Paulin  Ou Coupelle de Chèvre	Fourme d'Ambert Ou Fromage Frais saveur aux Noix
Dessert	Crème Caramel Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison  Ou Semoule au Lait	Compote de Pommes Ou Fruit de Saison 	Gâteau au Yaourt et aux Pommes Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison  Ou Liégeois au Café	Marron Suisse Ou Fruit de Saison	Tarte aux Poires Ou Carré Framboisene
Collation du soir	<i>Colin Poêlé Yaourt Velouté Nature Fruit de Saison</i>	<i>Saucisse de Strasbourg et Moutarde Rondelé au Poivre Fruit de Saison</i>	<i>Quenelle sauce Crème Brebis Crème Fruit de Saison</i>	<i>Œufs Durs sauce Mornay Fromage Blanc Fruit de Saison</i>	<i>Quiche Lorraine Fromage Fondu au Camembert Fruit de Saison</i>	<i>Colin à la Brésilienne Croc Lait Compote de Fruits</i>	<i>Croque Monsieur Fromy Fruit de Saison</i>



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Volaille labellisée

Viande de bœuf d'origine française



Ducasse

*Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement