




















Menus portage à domicile

Pôle Restauration


















du 16 septembre au 29 septembre 2019

	Lundi 16/09	Mardi 17/09	Mercredi 18/09	Jeudi 19/09	Vendredi 20/09	Samedi 21/09	Dimanche 22/09
Option Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Option Potage	Potage à la Courgette	Potage au 3 Légumes et Lentilles	Potage Vert Pré	Potage aux 4 Légumes et Haricots	Potage Minestrone	Potage façon Couscous	Potage Paysan 
Entrée	Macédoine Mayonnaise Ou Salade Parmentière à la Parisienne	Maquereau à la Moutarde Ou Tomates Vinaigrette 	Melon Charentais  Ou Tarte aux Oignons	Rosette et Beurre Ou Carottes Râpées	Taboulé Ou Concombres et Maïs 	Friand au Fromage Ou Mélange Catalan	Salade de Mâche et Noix Ou Cervelas sauce Gribiche
Plat principal	Emincé de Poulet au Jus  Ou Pavé de Merlu sauce au Beurre Blanc	Sauté de Veau sauce Hongroise  Ou Côte de Porc au Jus 	Saucisse Catalane  Ou Aile de Raie sauce aux Câpres	Spirale à la Bolognaise  Ou Fricassée de Dinde sauce Brune USA et H. Beurre à l'ail	Truite aux Amandes Ou Omelette aux Oignons	Chili Con Carne Ou Poulet Rôti sauce Champignons 	Parmentier de Canard Ou Poisson Aïoli et ses Légumes
Garniture	Aubergines à la Provençale Ou Blé 	Lentilles à la Paysanne  Ou Carottes Braisées	Courgettes Persillées Ou Blé		Epinards à la Vache Qui Rit Ou Gratin de PdeT façon Dauphinois	Riz Pilaf  Ou Petits Pois Braisé	
Fromage	  Yaourt Nature Sucré Ou Emmental	Tomme Noire Ou Saint Nectaire	Pont l'Evêque Ou Camembert	Tomme de Savoie Ou Gouda	Roquefort Ou Fromage Blanc Nature	Coulommiers Ou Cœur de Dame	Brebis Crème Ou Chaource
Dessert	Dessert au Caramel Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison  Ou Ananas au Sirop	Eclair au Chocolat Ou Fruit de Saison	Compote de Pommes Ou Fruit de Saison 	Fruit de saison  Ou Ile Flottante	Liégeois Chocolat Ou Fruit de Saison	Paris Brest Ou Gâteau Basque
Collation du soir	Feuilleté au Chèvre Brie Fruit de Saison	Nuggets de Poisson Fraidou Fruit de Saison	Tomate Farcie Fromage Fondu Crème Caramel	Colin Pané Mousse au Café Fruit de Saison	Salade Verte Pavé du Fromager Fruit de Saison	Pavé de Poisson gratiné au Fromage Fromage Frais aux Noix Fruit de Saison	Escalope de Porc sauce Dijonnaise Fromy Fruit de Saison

Menus portage à domicile

Pôle Restauration

du 16 septembre au 29 septembre 2019

	Lundi 23/09	Mardi 24/09	Mercredi 25/09	Jeudi 26/09	Vendredi 27/09	Samedi 28/09	Dimanche 29/09
Option Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Option Potage	Potage au Céleri	Potage Tomate Basilic	Potage Crécy	Potage Longchamps	Potage Ratatouille aux Herbes	Potage aux 4 Légumes au Paprika	Potage de Légumes 
Entrée	Crêpe au Jambon Ou Carottes Râpées à la Méridionale 	Duo de Choux Vinaigrette Ou Asperges	Roulade de Volaille Ou Salade de Pois Chiches	Tomate en Salade  Ou Feuilleté au Poisson sauce Beurre Blanc	Salade Coleslaw  Ou Salade de PdeT Niçoise	Pâté en Croûte Ou Melon Charentais	Tarte aux Poireaux Ou Terrine de Poisson Blanc
Plat principal	Colin à la Brésilienne ou Sauté de Dinde sauce Chasseur	Sauté de Bœuf sauce Bobotie  Ou Pintade sauce Saugue Citron	Tortellinis sauce Tomate Ou Filet de Limande Meunière et H.verts aux Parfums du Jardin	Omelette au Fromage Ou Paupiette de Veau sauce Milanaise	Filet de Hoki sauce Bourride Ou Rôti de Bœuf Froid et Mayonnaise 	Sauté de Porc aux 2 Moutardes  Ou Quenelles de Veau sauce Provençale	Cuisse de Canette à l'Orange Ou Sauté d'Agneau Printanière 
Garniture	Ratatouille Ou Polenta	Haricots Blancs Ou Fondue Poireaux		Carottes Persillées  Ou PdeT Boulangères	Purée de Céleri  Ou Mélange de Légumes Danois	Riz Basmati  Ou Chou-Fleur Béchamel	Penne Ou Navets à la Crème
Fromage	Petit suisse et Sucre  Ou Mimolette	Tomme Blanche Ou Coulommiers	Montboissier Ou Edam	Brie  Ou Camembert	Port Salut Ou Pont l'Evêque	Edam Ou Petit Moulé Ail et Fines Herbes	Faisselle Ou Bleu
Dessert	Fruit de Saison  Ou Beignet aux Pommes	Crème Dessert au Chocolat  Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison  Ou Pruneaux au Sirop	Cheesecake au Spéculos Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison Ou Mousse au Café	Compote de Fruits Ou Fruit de Saison	Tarte Croisillon à l'abricot Ou Eclair au Café
Collation du soir	<i>Bouchée à la Reine Petit Moulé Nature Fruit de Saison</i>	<i>Burger de Bœuf au Jus Chèvre-tine Fruit de Saison</i>	<i>Cordon Bleu Brie Fruit de Saison</i>	<i>½ Pomelos Saucisse de Francfort et Moutarde Ile Flottante</i>	<i>Escalope de Dinde sauce Crème Semoule au Lait Fruit de Saison</i>	<i>Salade Verte Galette Sarazin Volaille et Champignons Yaourts aux Fruits</i>	<i>Nuggets de Volaille Fromage Frais Sel de Guérande 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