

Semaine du 8 au 14 mai 2017

Portage à domicile: les menus*

s19	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Salade de perles aux crevettes	Salade de pommes de terre façon de l'aude	Salade de chou blanc au chorizo ou Salade de chou blanc	Tomate à la croque au sel	Salade de haricots verts au vinaigre de framboises	Salade de lentilles vertes aux pommes et curry	Mortadelle à la pistache ou Maquereaux
Plat	Colombo de volaille des îles	Sauté de porc aux citrons confits ou Sauté de dinde aux citrons confits	Rôti de dinde cuit jus à la sauge	Boeuf façon créole	Filet de poisson sauce au fenouil	Steak haché sauce aux champignons des près	Epaule d'agneau façon méchoui
Garniture	Chou-fleur persillé	Méli-mélo de haricots	Brunoise de légumes	Jeunes carottes persillées	Gratin de poireaux	Courgettes fraîches au basilic	Poêlée de Benoît
	Semoule aux raisins	Quinoa	Red beans	Purée de pommes de terre	Riz au four	Coquillettes au beurre	Flageolets provençale
Produit laitier	Reblochon	Brie	Fromage blanc	Petit suisse	0	Saint paulin	Tomme
Dessert	Framboises et son coulis ou Framboises	Pêches au sirop ou purée pommes bananes	Banane	Poires au sirop ou purée de poires	Pâtisserie Mossière ou purée de poires	Kiwi	Tarte normande ou purée de poires
Potage du soir	Potage aux 7 légumes	Potage st germain	Potage de vichy	Velouté forestier	Potage aux petits pois	Crème de carottes	Velouté de tomates

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 15 au 21 mai 2017

Portage à domicile: les menus*

s20	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Chou rouge au gouda et cumin	Taboulé libanais	Céleri branche pommes et comté	Salade verte	Poireaux sauce tartare	Salade de haricots blancs aux gésiers	Salade de carottes à l'huile de noisettes
Plat	Aiguillettes de poulet sauce mexicaine	Quenelles de brochet sauce nantua	Rôti de porc sauce poivre ou Rôti de dinde sauce poivre	Spaghettis sauce bolognaise	Poisson frais du jour sauce grenobloise	Osso bucco de veau à l'italienne	Filet de poulet sauce texane
Garniture	Epinards à la crème d'ail	Haricots beurre persillés	Poêlée de légumes trio	0	Brocolis persillés	Carry de légumes	Endives au lard
Produit laitier	Pommes de terre vapeurs	Eblys	Polenta	Julienne de légumes	Cœur de blé	Riz madras	Purée de pommes de terre
Dessert	Tomme de savoie	Brie	comté	Camembert	Tartare ail et fines herbes	Brillat savarin
Potage du soir	Crème dessert chocolat ou purée pommes bananes	Abricots au sirop ou purée de poires	Salade de fruits frais ou pommes	Compote de pommes et framboises ou	Pâtisserie	Banane	Pâtisserie ou purée pommes bananes
	Potage crecy	Potage de légumes frais	Crème dubarry	Velouté d'asperges	Velouté de céleri	Bouillon de vermicelles	Velouté forestier

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 22 au 28 mai 2017

Portage à domicile: les menus*

s21	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Tomates au basilic	Salade de pois chiches au riz, thon et poivrons	Concombres à la vinaigrette moutardée	Asperges sauce blanche	Carottes cuites sauce blanche	Céleri rémoulade	Pâté de tête et cornichons

Plat	Jambon braisé sauce chasseur ou Jambon de dinde sauce chasseur	Bœuf aux olives	Rôti de dinde sauce colombo	Mignon de porc sauce cognac	Filet de poisson aux amandes	Rôti de bœuf sauce gibier	Lapin sauce provençale

Garniture	Gratin de blettes	Navets persillés	Poêlée d'Olivier	Haricots verts justes beurrés	Poêlée de Christophe	Scorsonère persillée	Ratatouille niçoise

	Semoule au lait	Tortis au beurre	Lentilles dijonnaise	Patates douces	Riz safrané	Gratin de crozets	Pommes boulangères

Produit laitier	Abondance	Maroilles	Coulommiers	Saint félicien	0	Bleu d'Auvergne	Bûche de chèvre

Dessert	Ananas au sirop ou Purée de pommes	Brugnon	Crème dessert vanille ou Purée de pommes et bananes	Fraises au sucre ou Fraises	Pâtisserie ou Banane	Compote de pommes et fraises et son biscuit ou Pomme	Tarte aux pommes ou Purée de poires

Potage du soir	Soupe aux trois poivrons	Potage du jardinier	Soupe d'oignons et croutons	Velouté de tomates	Velouté de brocolis et poireaux	Velouté anisé	Velouté d'asperges

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 29 mai au 4 juin 2017

Portage à domicile: les menus*

s22	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Salade de brocolis à l'échalote	Salade verte	Filet de maquereaux à la tomate	Courgettes crues au curry	Choux-fleurs sauce tartare	Salade de penne aux olives	Salade de fenouil au poires et au bleu
Plat	Boulette de bœuf sauce aux épices	Filet de colin	Rôti de bœuf jus aux oignons	Sauté de veau marenco	Filet de poisson sauce marinère	Coquelet rôti au poivre de sechuan	Epaule d'agenau au genièvre
Garniture	Légumes couscous	Poêlée de légumes	Purée de haricots verts	Carottes aux oignons	Haricots plats persillés	Poêlée de légumes duo	Tomates à la provençale
	Semoule orientale	Pommes dauphines	Lingots à la béarnaise	Macaronis au beurre	Riz au four	Cœur de blé au lardon
Produit laitier	Reblochon	Saint nectaire	Munster	Chanteneige	Yaourt nature	Bleu de bresse	Beaufort
Dessert	Pêche	Compote pomme et banane ou Purée de poires	Brugnon	Compote de pommes à la cannelle ou	Pâtisserie ou Banane	Fromage blanc	Tarte au citron ou Pomme
Potage du soir	Potage à l'oseille	Potage rachel	Potage choisy	Velouté forestier	Potage à la crème d'ail	Potage de lentilles corail	Potage parmentier

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.