








Semaine du 19 au 25 juin 2017

Portage à domicile: les menus*

| s25 | LUNDI Menu espagnol | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|------------------------|--|---|---|---|---|----------------------------------|---------------------------------|
| Entrée | gaspacho  | taboulé des andes | celeri branche pommes et comté | salade verte | poireaux mimosa mayonnaise | salade de cocos blancs au pistou | carottes à l'huile de noisettes |
| Plat | Paëlla au poulet  | quenelles de brochets sauce napolitaine |  rôti de porc sauce champignons des prés ou rôti de dinde sauce champignons des prés | moussaka maison  | poisson du jour sauce safran | osso buco milanaise | filet de poulet sauce normande |
| Garniture | | haricots beurre persillade | poêlée de légumes trio | | brocolis en persillade | carry de légumes | endives au lard |
| | | macaronis | polenta | | coquillettes | riz madras | purée de PDT |
| Produit laitier | Manchego  | brie | yaourt nature | camembert | tomme de savoie  | tartare ail et fines herbes | brillat savarin |
| Dessert | Pastèque | Fruits | salade de fruits | compote pommes framboises | pâtisserie maison framboisier  | brugnon | bolero |
| Potage du soir | potage crecy | potage de légumes frais | crème dubarry | velouté d'asperges | velouté celeri | bouillon aux vermicelles | velouté forestier |

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

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes 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 26 juin au 2 juillet 2017

Portage à domicile: les menus*

| s26 | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI |
|------------------------|--|--------------------------------|--|---|--|--|
| Entrée | tomate basilic | salade de riz thon poivrons | concombres et sa crème de menthe | salade verte | carottes rapées | céleri rémoulade |
| | | | | | | |
| Plat | jambon braisé sauce charcutière ou jambon de dinde sauce charcutière | estouffade à la provençale | filet de dinde sauce aux citrons confits | chipolatas grillé au four ou saucisse de volaille | poisson du jour sauce waterzoi | rôti de bœuf braisé jus au thym |
| | | | | | | |
| Garniture | purée de carottes | gratin de navets à la béchamel | julienne de légumes | épinards juste beurrés | printanière de légumes | poêlée du soleil |
| | | | | | | |
| | pommes de terre persillées | farfalles au beurre | lentilles au jus | pommes vapeur | riz safrané | gratin de crozets |
| | | | | | | |
| Produit laitier | abondance  | petit suisse | coulommiers | kiri | | bleu d'auvergne  |
| | | | | | | |
| Dessert | ananas au sirop ou purée de pommes | pêche | crème dessert vanille ou purée pommes et bananes | melon | pâtisserie  ou banane | compote pommes ou pomme |
| | | | | | | |
| Potage du soir | soupe aux 3 poivrons | potage du jardinier | soupe à l'oignons et croutons | potage de tomates fraîches | velouté brocolis poireaux | velouté anisé |

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

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes 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 sulfurés 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.

DIMANCHE

saucisson à l'ail
ou
asperges

.....

sauté de lapin sauce estragon

.....

ratatouille niçoise

pommes boulangère

.....

bûche de chèvre

.....





pâtisserie fraîche
ou
purée de poires

.....

Velouté de pois cassé

Semaine du 3 au 9 juillet 2017

Portage à domicile: les menus*

| s27 | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|------------------------|---|---|---|---|-------------------------------|--|---|
| Entrée | Salade de brocolis et aux olives | salade verte | filet de maquereaux à la moutarde | courgettes crues à l'huile de noisette | tomate cerise/ radis | pennes aux fruits mer et petits légumes | melon |
| Plat | tomate farcie en sauce | jambalaya crevettes chorizo ou jambalaya aux crudités  | steak haché de bœuf sauce forestière | blanquette de veau à la vanille  | assiette anglaise | haut de cuisse jus de veau aux oignons | jambon à l'os sauce crème |
| Garniture | semoule orientale | petits pois | purée de céleri | carottes à la crème et oignons | macaronnis au beurre | poêlée du soleil | tomates au four |
| Produit laitier | reblochon  | saint nectaire | munster  | yaourt nature | babybel | bresse bleu | beaufort |
| Dessert | banane | compote pommes fraises ou purée de poires | pastèque | fruit | glace | fromage blanc | tarte aux pommes maison ou pomme |
| Potage du soir | potage de légumes | potage rachel | potage choisy | velouté forestier | potage crème d'ail | potage de lentilles corail | potage parmentier |

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

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes 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.