

# MENU DU PORTAGE À DOMICILE

## SEMAINE DU 1<sup>ER</sup> AU 6 SEPTEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE  
 Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	MARDI 1 <sup>ER</sup>	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
HORS D'ŒUVRE	MELON	CONCOMBRE, TOMATES ESTRAGON	MACÉDOINE MAYONNAISE	TERRINE DE CAMPAGNE	ŒUF MIMOSA BIO	ASPERGES SAUCE MAYONNAISE
VIANDE OU POISSON	AIGUILLETTE DE CANARD AU POIVRE VERT	SAUTÉ DE POULET À LA BASQUAISE	GRILLADE DE PORC À LA MOUTARDE	GRATIN DE FRUITS DE MER	ESCALOPE DE DINDE CONCENTRÉ DE TOMATE	EMINCÉ DE VEAU CHAMPIGNONS
LÉGUMES	HARICOTS VERTS ET NAVETS	PENNÉ BIO	FLAGEOLETS CUISINÉS	FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE SUCRE DE CANNE BIO	FOURME D'AMBERT	BRIE	PETIT SUISSE	YAOURT AUX FRUITS	CAMEMBERT BIO
DESSERT	CRUMBLE AUX POMMES	LIÉGEOIS À LA VANILLE	CROISILLON AUX ABRICOTS	NECTARINE	SALADE DE PASTÈQUE ET MELON	PARIS-BREST
PLAT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGÈRE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE FRAIS À L'AIL ET AUX FINES HERBES	FROMAGE FRAIS NATURE	CAMEMBERT	FROMAGE FRAIS NATURE	YAOURT ARÔMATISÉ	EMMENTAL
DESSERT	POMME	COMPOTE POMMES/ABRICOTS	CRÈME AU CARAMEL	PÊCHE	GAILLARDISE AU CHOCOLAT	KIWI

# MENU DU PORTAGE À DOMICILE

## SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE  
 Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
HORS D'ŒUVRE	PASTÈQUE	BOUCHÉES DE CAMEMBERT SUR LIT DE SALADE	CONCOMBRE À LA CRÈME	MELON	SALADE VERTE AU SURIMI	SALADE AUSTRALIENNE	RILLETES, TOAST ET CORNICHONS
VIANDE OU POISSON	FILET DE POULET AU CURRY	DOS DE CABILLAUD SAUCE TOMATE	BŒUF EMINCÉ AU PAPRIKA	SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE	AILE DE RAIE SAUCE GRIBICHE	CÔTE DE PORC À LA DIJONNAISE	CUISSE DE POULET RÔTIE
LÉGUMES	RIZ CRÉOLE BIO	POIVRONS SAUTÉS	SEMOULE BIO	BLÉ ET COURGETTES PROVENÇALES BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES ET PIPERADE	LENTILLES VERTES	PENNÉS BIO
PRODUIT LAITIER	TOMME GRISE	YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNE BIO	COULOMMIER	TOMME DE BAUGES AOP	FROMAGE BLANC BIO	PYRÉNÉES	BLEU
DESSERT	PRUNE	MELON JAUNE	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE À LA NORMANDE	SALADE DE PAMPLEMOUSSE	ABRICOTS AU SIROP	GÂTEAU BASQUE
PLAT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ASPERGES
PRODUITS LAITIERS	CAMEMBERT	TOMME DE SAVOIE	BRIE	FROMAGE FRAIS NATURE	FROMAGE BLANC	SAINT NECTAIRE	SAINT PAULIN
DESSERT	RIZ AU LAIT AU CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN AU CHOCOLAT	POMME	SABLÉ DE RETZ	POIRE	NECTARINE

# MENU DU PORTAGE À DOMICILE

## SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE    
 Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17 REPAS SPÉCIAL	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
HORS D'ŒUVRE	SALADE VERTE À L'HUILE D'OLIVE	PASTÈQUE	MELON JAUNE	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	ŒUFS ECALÉS À LA MAYONNAISE	TOMATES, FETA À LA VINAIGRETTE
VIANDE OU POISSON	FILET DE COLIN	STEACK HACHÉ SAUCE BÉARNAISE	CUISSE DE POULET RÔTIE AU THYM	SAUTÉ D'AGNEAU AU YAOURT	FILET DE DORADE AUX HERBES	SAUTÉ DE DINDE AUX ABRICOTS	ESCALOPE DE PORC MARINÉE À LA PROVENÇALE
LÉGUMES	CHOUX FLEURS AU PERSIL BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	GRATIN DE COURGETTES ET DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES BIO	HARICOTS BEURRE AU BEURRE	CÉRÉALES GOURMANDES BIO
PRODUIT LAITIER	SAINT NECTAIRE AOP	TOMME GRISE	EMMENTAL BIO	BRIE ET BLEU	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNE BIO	MUNSTER
DESSERT	ANANAS FRAIS	CRÈME DESSERT À LA VANILLE BIO	RIZ AU LAIT ET AU CARAMEL	TIRAMISU	BANANE	SALADE AUX CINQ FRUITS	TARTE GRILLÉE AUX POMMES
PLAT	VELOUTÉ DE BOLETS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGÈRE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
PRODUITS LAITIERS	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS À L'AIL ET AUX FINES HERBES	FROMAGE FRAIS NATURE	CAMEMBERT	FROMAGE FRAIS NATURE	YAOURT ARÔMATISÉ	EMMENTAL
DESSERT	DESSERT LACTÉ À LA VANILLE	RAISIN	COMPOTE POMMES/ABRICOTS	SALADE DE FRUITS DU VERGER	CRÈME AU CARAMEL	GAILLARDISE AU CHOCOLAT	ABRICOT

# MENU DU PORTAGE À DOMICILE

## SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE  

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique*



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
HORS D'ŒUVRE	TABOULÉ À L'ORIENTALE	BETTERAVES BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	RADIS AU BEURRE	TOMATE ET MAÏS EN SALADE BIO	SALADE VERTE AU CHÈVRE	TERRINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE
VIANDE OU POISSON	AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME	CASSOLETTE DE MERLU À LA DIEPPOISE	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	SAUTÉ DE VEAU À L'ESTRAGON	PALETTE À LA DIABLE	PAVÉ DE HOKI SAUCE ARMORICAINE	SAUTÉ DE BŒUF CHAMPIGNONS
LÉGUMES	POËLÉE CAMPAGNARDE	POMMES DE TERRE À LA VAPEUR	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX EPINARDS	CŒURS DE FENOUIL PERSILLÉS	POMMES DE TERRE NOISETTE
PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE BIO	TOMME DE SAVOIE	BRIE	MAROILLES AOP	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	EMMENTAL	BÛCHE DE LAIT MÉLANGÉ
DESSERT	NECTARINE	RAISIN BLANC	BANANE BIO	TARTE AUX POMMES ET À LA RHUBARBE	ABRICOTS	COMPOTE POMMES/ANANAS	CARRÉ BAVARROIS AU CACAO
PLAT	POTAGÈRE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ASPERGES
PRODUITS LAITIERS	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	SAINT NECTAIRE	SAINT PAULIN
DESSERT	RIZ AU LAIT AU CAMEL	ABRICOTS AU SIROP	FLAN AU CHOCOLAT	POMME	SABLÉ DE RETZ	POIRE	COCKTAIL DE FRUITS