

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 1^{ER} AU 4 OCTOBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE



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



	JEUDI 1 ^{ER}	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
HORS D'ŒUVRE	BETTERAVES BIO	CONCOMBRE À LA CRÈME ET À L'ANETH	SALADE PIÉMONTAISE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE
VIANDE OU POISSON	ANDOUILLETTE GRILLÉE	DOS DE LIEU NOIR AUX AMANDES	SAUTÉ DE PORC BOURGUIGNON	PINTADE AU MIEL
LÉGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	BROCOLIS EN GRATIN	CAROTTES BIO PERSILLÉES	POMME DE TERRE NOISETTE
PRODUIT LAITIER	BRIE	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	BLEU	MORBIER AOP
DESSERT	GAUFRE AU CHOCOLAT	ECLAIR À LA VANILLE	RAISIN NOIR	TARTE AU CITRON
PLAT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE BOLETS	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU	PYRÉNÉES	TOMME BLANCHE
DESSERT	KIWI	ANANAS AU SIROP	COMPOTE DE POMME	DESSERT LACTÉ À LA VANILLE

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 5 AU 11 OCTOBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE



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



	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
HORS D'ŒUVRE	CHOU ROUGE À LA VINAIGRETTE	TOMATE À LA SAUCE VINAIGRETTE MAISON	SOUPE À L'OIGNON	SALADE COMPOSÉE AU BLEU	RADIS AU BEURRE	FONDS D'ARTICHAUTS SAUCE VINAIGRETTE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
VIANDE OU POISSON	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX POIVRONS	CÔTE DE PORC VPF AU CURRY	HACHÉ DE VEAU SAUCE À L'ECHALOTTE	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	LASAGNES VÉGÉTARIENNES MAISON	CUISSE DE POULET À L'INDIENNE
LÉGUMES	SPAGHETTIS AU BASILIC	RIZ À L'ESPAGNOLE	PETIT POIS À LA MENTHE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	EPINARDS BIO	SALADE COMPOSÉE À LA VINAIGRETTE	POËLÉE DE POTATOES ET LÉGUMES
PRODUIT LAITIER	GOUDA BIO	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU BIO	CAMEMBERT	BRIE	SAINT NECTAIRE AOP	FROMAGE FRAIS BIO
DESSERT	FROMAGE BLANC AUX SMARTIES	PRUNE ROUGE	ANANAS ORIGINE	TARTE AUX POMMES	CRÈME DESSERT PRALINÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	CROISILLONS AUX ABRICOTS
PLAT	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE DE CRESSON	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	MIMOLETTE	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE FRAIS À L'AIL ET AUX FINES HERBES
DESSERT	POMME	COMPOTE DE POIRE	POIRE	CRÈME DESSERT CAMEL	SABLÉ DE RETZ	ORANGE	PÊCHE AU SIROP

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

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



SEMAINE DU GOÛT

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
HORS D'ŒUVRE	MAÏS ET PALMIERS A LA VINAIGRETTE	COQUILLETES, OLIVES, TOMATES ET SURIMI	SALADE VERTE, POMMES ET BRIE	FEUILLETÉ AU JAMBON ET À L'EMMENTAL BIO	POTAGE DE NAVETS AUX POMMES ET AU CURRY MAISON	PIZZA	ASPERGE À LA SAUCE SALADE
VIANDE OU POISSON	FILET DE SAUMON À LA CRÈME DE VANILLE	SAUTÉ DE DINDE BIO SAUCE CHAMPIGNON	LASAGNES, CHÈVRE, POIREAUX, MUSCADE ET MOUTARDE MAISON	CHOUCROUTE	PAUPIETTE DE VEAU AUX PRUNEAUX	CASSOLETTE DE FRUITS DE MER ET POISSON	CUISSE DE CANETTE GRILLÉE
LÉGUMES	POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS BIO			RIZ ET LENTILLES CORAIL AU CURRY	CAROTTES À L'ETUVÉE	PENNÉ BIO AU BEURRE
PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNE BIO	TOMME GRISE	EDAM BIO	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS	EMMENTAL BIO	MAROILLES AOP
DESSERT	ORANGE	GÂTEAU À LA BETTERAVE MAISON	FAISSELLE AU MIEL	FORÊT NOIRE	ABRICOTS AU SIROP	PRUNE ROUGE	BROWNIE AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE
PLAT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE AUX POIREAUX ET POMMES DE TERRE	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FROMAGE FONDU	CRÈME DE BREBIS	BRIE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS NATURE
DESSERT	MOËLLEUX NATURE	COCKTAIL DE FRUITS	POMME	BANANE	FLAN AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES/CASSIS	CLÉMENTINE

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

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



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
HORS D'ŒUVRE	CAROTTES RAPÉES AU MAÏS	BOUCHÉE DE CAMEMBERT SUR LIT DE SALADE	ENDIVES À LA SAUCE SALADE	CONCOMBRE À LA CRÈME	RILLETES DU MANS ET CORNICHONS	BOUILLON DE LÉGUMES BIO AUX VERMICELLES	TERRINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
VIANDE OU POISSON	SAUTÉ DE POULET À LA BASQUAISE	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE BIO	DOS DE COLIN FAÇON BONNE FEMME	RÔTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE	FILET DE SAUMON GRILLÉ
LÉGUMES	GRATIN DE SALSIFIS ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE À LA VAPEUR	RIZ CRÉOLE BIO		PURÉE DE CÉLERI	POËLÉE DE POMMES DE TERRE GRENAILLES AU SEL DE GUÉRENDE	HARICOTS BEURRE AU BEURRE
PRODUIT LAITIER	EDAM BIO	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	BÛCHE DE CHÈVRE	BRIE	YAOURT À LA VANILLE BIO	REBLOCHON DE SAVOIE AOP	YAOURT ARÔMATISÉ
DESSERT	GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS	RAISIN BLANC	PÊCHES AU SIROP	ECLAIR AU CAFÉ	SALADE DE FRUITS DU VERGER	POIRE	FLAN PÂTISSIER
PLAT	BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ASPERGES
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE FRAIS	CAMEMBERT	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS À L'AIL ET AUX FINES HERBES	EMMENTAL	FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE
DESSERT	POMME	COMPOTE POMMES/ FRAMBOISES	LIÉGEOIS AU CAFÉ	COCKTAIL DE FRUITS	RIZ AU LAIT ET AU CARMEL	COMPOTE DE POMMES	KIWI

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE



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



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{ER}
HORS D'ŒUVRE	CHOU BLANC À LA VINAIGRETTE	CERVELAS À LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE À L'HUILE D'OLIVE	CAROTTES RÂPÉES BIO AU MAÏS ET À LA VINAIGRETTE	TARTE AUX OIGNONS	BETTERAVES SAUCE SALADE	FEUILLETÉ DU PÊCHEUR
VIANDE OU POISSON	JARRET DE VEAU EN POT AU FEU	HÂCHÉ DE VEAU GRILLÉ	COUSCOUS ROYAL MAISON	HAUT DE CUISSE DE POULET AU THYM VOLAILLE FRANÇAISE	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	SAUTÉ DE PORC VPF SAUCE CHARCUTIÈRE	DOS DE MERLU FAÇON MEUNIÈRE
LÉGUMES	TORSADES AU BEURRE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		POMMES DE TERRE SAUTÉES	CHOU FLEUR SAUCE BÉCHAMEL	COQUILLETTES BIO AU BEURRE	GRATIN AUX POIREAUX
PRODUIT LAITIER	GOUDA	FROMAGE BLANC SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	BÛCHE DE CHÈVRE BIO	BLEU	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	TOMME DES BAUGES AOP
DESSERT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	POMME BIO	YAOURT AUX FRUITS	BEIGNET AUX POMMES	ANANAS FRAIS ORIGINE	RAISIN BLANC	MILLEFEUILLE
PLAT	POTAGÈRE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS	YAOURT ARÔMATISÉ	FROMAGE FRAIS	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	EMMENTAL	FROMAGE FONDU	YAOURT ARÔMATISÉ
DESSERT	PETIT BEURRE	ORANGE	ABRICOTS AU SIROP	BANANE	COMPOTE DE POMMES	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	CLÉMENTINE