

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2020

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



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
HORS D'ŒUVRE	CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DUBARRY MAISON	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX NOIX	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ŒUF MIMOSA	ASPERGES MAYONNAISE
VIANDE OU POISSON	ŒUFS DURS SAUCE BÉCHAMEL	RÔTI DE PORC CUIT SAUCE TARTARE	RÔTI DE BŒUF SAUCE PORTO	SAUCISSE FUMÉE	COLIN D'ALASKA PANÉ	ESCALOPE DE DINDE	SAUTÉ DE POULET VOLAILLE
LÉGUMES	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX EPINARDS	PETITS POIS CAROTTES	PENNÉ BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	COURGETTES À LA CRÈME	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ BASMATI BIO
PRODUIT LAITIER	CAMEMBERT BIO	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	BRIE	TOMME GRISE	PETIT SUISSE NATURE	YAOURT À LA VANILLE BIO	FOURME D'AMBERT AOP
DESSERT	SALADE DE FRUITS FRAIS	BANANE	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	TARTE NORMANDE	POMME BIO	POIRE	PARIS BREST
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	CAMEMBERT	FROMAGE FRAIS	YAOURT ARÔMATISÉ	EMMENTAL
DESSERT	DESSERT LACTÉ À LA VANILLE	CLÉMENTINE	COMPOTE POMMES/ABRICOTS	CRÈME DESSERT AU CARAMEL	ORANGE	GAILLARDISE AU CHOCOLAT	KIWI

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2020

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



	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
HORS D'ŒUVRE	TABOULÉ À L'ORIENTALE	CRÈME AUX CHAMPIGNONS	ENDIVES AUX POMMES	SALADE DE MAÏS, TOMATES ET ŒUFS	SAUCISSON SEC ET À L'AIL	CHOU ROUGE À LA VINAIGRETTE	TERRINE DE SAUMON
VIANDE OU POISSON	CERVELAS ORLOFF	ESCALOPE DE POULET AU CURRY ET COCO	BOULES D'AGNEAU SAUCE FORESTIÈRE	BOUDIN NOIR	BRANDADE DE POISSON MAISON	CÔTE DE PORC FAÇON CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS
LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES	RIZ CRÉOLE BIO	TORSADES BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉ ET POMMES	SALADE BIO	BROCOLIS AU BEURRE	PENNÉS BIO
PRODUIT LAITIER	PYRÉNÉES	CANTAL	MORBIER AOP	CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE	EMMENTAL	BLEU
DESSERT	BANANE BIO	KIWI	GÂTEAU AU YAOURT MAISON	DÉLICE MOËLLEUX AU CHOCOLAT	CRÈME AU CAFÉ	COMPOTE BIO	GÂTEAU BASQUE
PLAT	POTAGÈRE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ASPERGES
PRODUITS LAITIERS	CAMEMBERT	TOMME DE SAVOIE	BRIE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	SAINT-NECTAIRE	SAINT-PAULIN
DESSERT	RIZ AU LAIT ET AU CAMEL	COCKTAIL FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT	POMME	SABLÉ DE RETZ	POIRE	ORANGE

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2020

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



	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
HORS D'ŒUVRE	SALADE AUX AMANDES ET AU CHÈVRE	MAQUEREAUX SAUCE ESCABÈCHE	BOUCHÉE DE CAMEMBERT SALADE	SALADE VERTE	SALADE PIÉMONTAISE	ENDIVES AU SURIMI	TERRINE FORESTIÈRE
VIANDE OU POISSON	AIGUILLETES DE MARINÉES	BŒUF EN POT-AU-FEU	COLIN SAUCE HOLLANDAISE	CASSOULET	DOS DE MERLU SAUCE AURORE	SAUTÉ DE PORC VPF GRILLÉE	GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES
LÉGUMES	RIZ ET PIPERADE	LÉGUMES VARIÉS	CÉRÉALES GOURMANDES BIO		CAROTTES BIO	FONDUE DE POIREAUX	FLAGEOLETS
PRODUIT LAITIER	PETIT BIO NATURE	TOMME GRISE	MUNSTER	FROMAGE BLANC	FOURNOLS	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	EMMENTAL BIO
DESSERT	COCKTAIL DE FRUIT	ORANGE BIO	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	CRÈME BRÛLÉ À LA VANILLE	CLÉMENTINE	ANANAS ORIGINE	TIRAMISU
PLAT	POTAGÈRE DE LÉGUMES	BOUILLON DU POT AUX VERMICELLE	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE BOLETS	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS	CAMEMBERT	SAINT-MORÊT	YAOURT ARÔMATISÉ	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU	PYRÉNÉES	TOMME BLANCHE
DESSERT	COMPOTE DE POIRES	CRÈME AU CHOCOLAT	PAIN D'ÉPICES	KIWI	ANANAS	COMPOTE DE POMMES	DESSERT LACTÉ À LA VANILLE

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 23 OCTOBRE AU 29 NOVEMBRE 2020

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



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
HORS D'ŒUVRE	POTAGE DE LÉGUMES	COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE HARENGS	TAGLIATELLES AU SURIMI	PÂTÉ EN CROÛTE	TABOULÉ À L'ORIENTALE	PIZZA AU FROMAGE
VIANDE OU POISSON	TRIPES VPF À LA MODE DE CAEN	GRILLADE DE PORC	LASAGNE BOLOGNAISE MAISON	ESTOUFFADE DE BŒUF AUX EPICES	FILET DE COLIN SAUCE CRUSTACÉ	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	SAUTÉ DE CANARD AUX RAISINS
LÉGUMES	POMMES DE TERRE À LA VAPEUR	PENNÉS BIO	SALADE COMPOSÉE À LA VINAIGRETTE	BLETTES À LA CRÈME	RIZ CRÉOLE BIO RATATOUILLE	LENTILLES PRÉPARÉES	COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
PRODUIT LAITIER	CAMEMBERT BIO	SUISSE	EDAM BIO	BÛCHE DE CHÈVRE BIO	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT BIO	ABONDANCE AOP
DESSERT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU VERGER	COMPOTE BISCUIT	ECLAIR À LA VANILLE	BANANE	FLAN AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES ET À LA RHUBARBE
PLAT	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE	POTAGES DE LÉGUMES	SOUPE DE CRESSON	POTAGE	POTAGE
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE FRAIS AUX NOIX	MIMOLETTE	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE FRAIS À L'AIL ET AUX FINES HERBES
DESSERT	COMPOTE POMMES/FRAISES	FLAN À LA VANILLE ET AU CAMEL	POMME	CRÈME DESSERT AU CAMEL	SABLÉ DE RETZ	ORANGE	POIRE AUX SIROP