

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE



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



| | LUNDI 30 | MARDI 1 ^{ER} | MERCREDI 2 | JEUDI 3 | VENDREDI 4 | SAMEDI 5 | DIMANCHE 6 |
|-------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | BETTERAVE | SARDINE À L'HUILE | SALADE COMPOSÉE AUX CROÛTONS | CAROTTES RÂPÉES AUX POMMES BIO | PAMPLEMOUSSE | QUICHE LORRAINE | SALADE DE JAMBON ET OIGNONS FRITS |
| VIANDE OU POISSON | FILET DE CABILLAUD BAHIANNAISE | ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME MAISON | EMINCÉ DE BŒUF AUX OIGNONS | TARTIFLETTE | GRATIN DE MOULES | SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON | CONFIT DE POULE |
| LÉGUMES | RIZ CRÉOLE BIO | JARDINIÈRE DE LÉGUMES | CHOUX ROMANESCO ET SEMOULE BIO | SALADE COMPOSÉE À LA VINAIGRETTE | POMMES DE TERRE RISSOLÉE | CAROTTES BIO | GRATIN DE COURGETTES |
| PRODUIT LAITIER | YAOURT ARÔMATISÉ | FROMAGE FRAIS NATURE | EMMENTAL BIO | BÛCHE DU PILAT | YAOURT NATURE AU FROMAGE | CAMEMBERT | MAROILLES AOP |
| DESSERT | CLÉMENTINE | PURÉE DE POMMES BIO | FAISSELLE FRUITS ROUGES | ILE FLOTTANTE AU CARAMEL | POMME AU FOUR | BANANE | TARTE AUX POMMES BIO |
| PLAT | POTAGE DE LÉGUMES | POTAGE 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 | POMME | POIRE | FLAN AU CHOCOLAT | COMPOTE POMMES/CASSIS | KIWI |

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 7 AU 13 DÉCEMBRE 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 | SALADE COLESLAW | SOUPE À L'OIGNON ET AUX CROÛTONS | SALADE DE CERVELAS, EMMENTAL ET MAÏS | SALADE AVOCATS ET RICOTTA | MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE | FEUILLETÉ DU PÊCHEUR |
| VIANDE OU POISSON | AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME | JOUE DE BŒUF BRAISÉE AUX OLIVES NOIRES MAISON | SAUTÉ DE VEAU MARENGO | CAILLE RÔTIE | FILET DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES | RÔTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON | FILET DE SAUMON GRILLÉ |
| LÉGUMES | POMMES DE TERRE ET SALSIFIS PERSILLÉS | HARICOTS PLATS PERSILLÉS | RIZ CRÉOLE BIO | RÖSTI DE POMMES DE TERRE TOMATES À LA PROVENÇALE | RATATOUILLE SEMOULE BIO | POMMES DE TERRE À LA SALARDAISE | POËLÉE CAMPAGNARDE |
| PRODUIT LAITIER | TOMME DES BAUGES AOP | YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO | BRIE | BLEU | FROMAGE FRAIS NATURE | COULOMMIERS | EDAM BIO |
| DESSERT | SEMOULE AU LAIT | SALADE AUX FRUITS EXOTIQUES | CLÉMENTINES | TARTE COCO/ANANAS | SEGMENTS DE MANDARINES | ORANGE BIO | CARRÉ BAVAROIS EXOTIQUE |
| 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 ARÔMATISÉ |
| DESSERT | POMME | COCKTAIL DE FRUITS | CLÉMENTINE | COCKTAIL DE FRUITS | RIZ AU LAIT ET AU CAMEL | COMPOTE DE POMME | KIWI |





MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 14 AU 20 DÉCEMBRE 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 DE NOËL  | VENDREDI 18 | SAMEDI 19 | DIMANCHE 20 |
|----------------------|--|---------------------------------|--------------------------|---|-----------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | CHOU BLANC, JAMBON, EMMENTAL ET MAÏS | ŒUF MIMOSA | CÉLERI RÉMOULADE | CAROTTES RÂPÉES BIO | POTAGE DUBARRY | BETTERAVES SAUCE SALADE | CRÊPE AU FROMAGE |
| VIANDE OU POISSON | EMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME | HACHÉ DE VEAU À LA CRÈME | POULE AU POT | BROCHETTE DE DINDE  | FILET DE COLIN | COLOMBO DE PORC | RÔTI DE DINDE AU JUS |
| LÉGUMES | POMMES DE TERRE À LA VAPEUR | POMMES DE TERRE RISSOLÉES | LÉGUMES POT AU FEU | CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES | RIZ CRÉOLE BIO BROCOLIS | PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO | TORSADES AU BEURRE BIO |
| PRODUIT LAITIER | FOURME D'AMBERT AOP | YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO | BÛCHE DE CHÈVRE BIO | COMTÉ  | FROMAGE FRAIS AUX FRUITS | CHAOURCE | SUISSE |
| DESSERT | CRÈME AU CHOCOLAT BIO | POMME | LIÉGEOIS À LA VANILLE | SALADE DE PAMPLEMOUSSE | CLÉMENTINE | KIWI | FAR BRETON |
| 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 NATURE | SAINT-PAULIN | CAMEMBERT | EMMENTAL | FROMAGE FONDU | YAOURT ARÔMATISÉ |
| DESSERT | PETIT BEURRE | ORANGE | ABRICOTS AU SIROP | BANANE  | COMPOTE DE POMMES | GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL | FRAISES AU SUCRE |

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 21 AU 27 DÉCEMBRE 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 | VELOUTÉ D'ASPERGES | ŒUFS ECALÉS MAYONNAISE | CAROTTES RÂPÉES AUX POMMES | MACÉDOINE MAYONNAISE | CERVELAS ET SALAMI | CÉLERI RÉMOULADE | FEUILLETÉ AU FROMAGE |
| VIANDE OU POISSON | COLIN D'ALASKA PANÉ | MANCHON DE CANARD SAUCE FORESTIÈRE MAISON | SAUTÉ DE BŒUF VBF À LA PROVENÇALE | SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE | SAUMONETTE SAUCE À LA DIEPPOISE | SAUTÉ DE BŒUF | FILET DE POULET AU CURRY |
| LÉGUMES | TRIO DE LÉGUMES AU BEURRE BIO | POMMES DE TERRE SAUTÉES | COQUILLETTE BIO AU BEURRE | LENTILLES PRÉPARÉES | RIZ CRÉOLE BIO | COQUILLETTE BIO AU BEURRE | HARICOTS BEURRE AU BEURRE |
| PRODUIT LAITIER | SAINT-NECTAIRE AOP | GOUDA BIO | EMMENTAL | YAOURT BIO AU CITRON | SUISSE | MUNSTER | YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO |
| DESSERT | COMPOTE DE POMME VANILLÉE | FLAN GOURMAND | LIÉGEOIS AU CAFÉ | MUFFIN AU CHOCOLAT | CLÉMENTINE | POIRE AU SIROP | RELIGIEUSE AU CAFÉ |
| PLAT | VELOUTÉ DE BOLETS | POTAGE DE LÉGUMES | POTAGÈRE DE LÉGUMES | POTAGE AUX 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 NATURE | YAOURT ARÔMATISÉ | EMMENTAL |
| DESSERT | DESSERT LACTÉ À LA VANILLE | POMME | COMPOTE POMMES/ABRICOTS | CRÈME DESSERT AU CAMEL | ORANGE | GAILLARDISE AU CHOCOLAT | KIWI |

MENU DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 28 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE



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

| | LUNDI 28 | MARDI 29 | MERCREDI 30 | JEUDI 31 | VENREDI 1 ^{ER} | SAMEDI 2 | DIMANCHE 3 |
|-------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | SAUCISSON À L'AIL FUMÉ | SALADE DE MÂCHE À LA VINAIGRETTE | CHOU BLANC ET ROUGE | MAQUEREAUX À LA MOUTARDE | <p>REPAS DU JOUR DE L'AN</p> | CÉLERI RÉMOULADE | CŒURS DE PALMIER EN SALADE |
| VIANDE OU POISSON | SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE BIO | ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE | CORDON BLEU | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE | | BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE | JOUES DE BŒUF EN DAUBE MAISON |
| LÉGUMES | SALADE COMPOSÉE À LA VINAIGRETTE | POËLÉE AUX 4 LÉGUMES | GRATIN DE COURGETTES | POIS À LA FRANÇAISE BIO | | FONDUE DE POIREAUX | PENNÉ BIO AU BEURRE |
| PRODUIT LAITIER | YAOURT ARÔMATISÉ | CAMEMBERT BIO | YAOURT ARÔMATISÉ | PYRÉNÉES | | GOUDA BIO | BLEU |
| DESSERT | POIRE | SALADE DE FRUITS | MOUSSE AU CAFÉ | CRUMBLE AUX POMMES | | YAOURT AUX FRUITS | TARTE AU CHOCOLAT |
| PLAT | POTAGÈRE DE LÉGUMES | POTAGE DE LÉGUMES | VELOUTÉ DE VOLAILLE | POTAGE DE LÉGUMES | POTAGE DE LÉGUMES | VELOUTÉ D'ASPERGES | |
| PRODUITS LAITIERS | CAMEMBERT | TOMME DE SAVOIE | BRIE | FROMAGE FRAIS NATURE | SAINT-NECTAIRE | SAINT-PAULIN | |
| DESSERT | RIZ AU LAIT ET AU CAMEL | COCKTAIL DE FRUITS | FLAN AU CHOCOLAT | POMME | POIRE | KIWI | |