

# MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 28 NOVEMBRE AU 04 DÉCEMBRE 2022

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 01/12	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pâté de Tête et Cornichons	Céleri Rave à la Vinaigrette	Endives en Salade	Salade Verte au Thon	Salade de Pommes de Terre aux Anchois	Feuilleté au Fromage	Avocat en Guacamole
<b>VIANDE OU POISSON</b>	Tomates Farcies	<b>Portage à Domicile :</b> Escalope Hachée de Veau Grillé  <b>Maison de l'Amitié :</b> Faux Filet Grillé	Escalope de Dinde à la Crème	Côte de Porc Sauce à la Diable	Filet de Hoki aux Câpres	Haut de Cuisse de Poulet au Jus	Paupiette de Bœuf Braisée
<b>LÉGUMES</b>	Riz BIO	<b>Portage à Domicile :</b> Purée de Pommes de Terre  <b>Maison de l'Amitié :</b> Frites	Carottes et Champignons	Céréales Gourmandes BIO Blettes	Purée de Potiron	Brocolis à la Vapeur	Haricots Beurre Persillés Coquillettes au Beurre
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Saint Nectaire Laitier AOP	Yaourt au Sucre de Canne BIO	Bûche de Chèvre	Brie	Yaourt aux Fruits	Munster	Camembert BIO
<b>DESSERT</b>	Mousse au Chocolat au Lait	Pêches au Sirop	Yaourt à la Vanille	Donut Nappé au Chocolat	Poire BIO	Orange BIO	Gâteau Basque
<b>PLAT</b>	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
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Mimolette	Rondelé à l'Ail et aux Fines Herbes	Chanteneige	Camembert	Saint Môret	Yaourt Aromatisé	Emmental
<b>DESSERT</b>	Dessert Lacté à la Vanille	Pomme	Purée de Pomme/Ananas	Crème Dessert au Caramel	Banane	Gaillardise au Chocolat	Kiwi

# MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 05 AU 11 DÉCEMBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

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



	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08 <i>Repas de Noël</i>	VENDREDI 09	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pizza	Pâté en Croûte Cornichons	Concombres à la Crème	R E P A S  D E  N O Ë L	Poireaux à la Vinaigrette	Carottes Râpées à la Vinaigrette	Rillettes de Thon
<b>VIANDE OU POISSON</b>	Chipolatas	Tagliatelles à la Carbonara	Calamars à la Romaine Sauce Aïoli		Haché de Veau Sauce Tomate	Dos de Merlu Sauce Aurore	Sauté de Bœuf
<b>LÉGUMES</b>	Salsifis à la Crème		Blettes et Pommes de Terre		Purée de Brocolis	Jardinière de Légumes au Beurre	Pennés au Fromage BIO
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Tomme Blanche	Yaourt aux Fruits	Mimolette		Gouda BIO	Yaourt au Sucre de Canne BIO	Bleu de LAQUEUILLE
<b>DESSERT</b>	Pêches au Sirop	Raisin	Fromage Blanc BIO Sauce aux Fruits Jaunes		Banane	Cocktail de Fruits	Gâteau Basque
<b>PLAT</b>	Potagère de Légumes	Potage de Légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre		Potage de Légumes	Velouté de Volaille	Potage de Légumes
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Coulommiers	Tomme de Savoie	Brie	Petit Moulé Nature	Fromage Blanc	Saint Nectaire Laitier AOP	Saint PAULIN
<b>DESSERT</b>	Riz au Lait et au Caramel	Purée de Pommes/Bananes	Flan au Chocolat	Pomme	Sablé de RETZ	Poire	Kiwi

# MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 12 AU 18 DÉCEMBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

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



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Céleri Rémoulade	Carottes Râpées à la Vinaigrette	Terrine de Légumes	Terrine Forestière	Macédoine Mayonnaise BIO	Œuf Mimosa BIO	Salade d'Avocats et Ricotta
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Aile de Raie	Rôti de Veau à la Crème	Sauté de Poulet Basquaise	Choucroute Garnie	Poisson Frais du Jour	Escalope de Dinde à la Viennoise	Emincé de Veau à la Crème et aux Champignons
<i>LÉGUMES</i>	Riz BIO et Ratatouille	Navets	Pennés BIO au Beurre		Riz Basmati	Fondue de Poireaux et Pommes de Terre	Coquillettes et Epinards
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Maroilles AOP	Chanteneige BIO	Fourme d'AMBERT AOP	Pont l'Evêque	Petit BIO Nature	Yaourt au Sucre de Canne BIO	Camembert BIO
<i>DESSERT</i>	Purée de Pommes/Coings	Riz Lait et au Caramel	Liégeois à la Vanille	Croisillon aux Abricots	Orange BIO	Poire BIO	Tarte Tropicane
<i>PLAT</i>	Velouté de Bolets	Potage de Légumes	Potagère de Légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Potage de Légumes	Velouté de Volaille	Potage de Légumes
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Mimolette	Rondelé aux Noix	Chanteneige	Camembert	Saint Môret	Yaourt Aromatisé	Emmental
<i>DESSERT</i>	Dessert Lacté à la Vanille	Pomme	Purée de Pommes et Pruneaux	Crème Dessert Praliné	Banane	P'tit Fourré à la Fraise	Kiwi

# MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 19 AU 25 DÉCEMBRE 2022

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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Museau de Porc à la Lyonnaise	Bouchée de Camembert sur Lit de Salade	Concombre à la Crème	Betteraves BIO	Salade de Haricots Verts Sauce Vinaigrette	Chou Blanc à la Vinaigrette	R E P A S  D E  N O Ë L
<b>VIANDE OU POISSON</b>	Sauté de Poulet à la Crème	Dos de Colin Façon Bonne Femme	Langue de Bœuf	Sauté de Veau à la Provençale	Aile de Raie Sauce Gribiche	Lasagnes	
<b>LÉGUMES</b>	Haricots Plats à la Tomate	Epinards en Branche à la Crème	Purée de Pommes de Terre	Pennés BIO au Beurre	Riz Créole BIO		
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Tomme Grise	Yaourt au Sucre de Canne BIO	Coulommiers	Tomme des BAUGES AOP	Yaourt aux Fruits	Pyrénées	
<b>DESSERT</b>	Orange BIO	Pomme	Purée de Pommes BIO	Tarte au Chocolat	Kiwi	Pêches au Sirop	
<b>PLAT</b>	Potagère de Légumes	Potage de Légumes	Velouté de Volaille	Potage de Légumes	Potage de Poireaux aux Pommes de Terre	Potage de Légumes	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Camembert	Tomme de Savoie	Brie	Chanteneige	Fromage Blanc	Saint Nectaire Laitier AOP	Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	Semoule Nature Nappée de Caramel	Salade de Fruits	Flan au Chocolat	Pomme	Sablé de RETZ	Poire	Banane

# MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 26 DÉCEMBRE AU 1ER JANVIER 2023

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 01/01
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Radis au Sel	Céleri Rave Sauce Mayonnaise	Salade Composée aux Croutons	Terrine de Campagne au Poivre Vert VPF	Crêpe aux Champignons	Sardine à l'Huile et Tranche de Citron	R E P A S  D U  J O U R  D E  L A N
<b>VIANDE OU POISSON</b>	Dos de Colin Sauce Aurore	<u>Portage à Domicile :</u> Escalope de Veau Hachée au Jus  <u>Maison de L'Amitié :</u> Steak de Faux Filet Sauce Béarnaise	Endives à la Flamande	Tripes à la Provençale	Filet de Limande Façon Meunière	Sauté de Dinde à la Provençale	
<b>LÉGUMES</b>	Gratin de Choux-Fleurs et Pommes de Terre	Tagliatelles	Pommes de Terre Vapeur	<u>Portage à Domicile :</u> Rôstis  <u>Maison de L'Amitié :</u> Frites	Carottes BIO	Riz et Epinards	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Saint Nectaire Laitier AOP	Tomme Grise	Emmental BIO	Camembert	Fromage Blanc	Yaourt au Sucre de Canne BIO	
<b>DESSERT</b>	Salade d'Ananas et Clémentines	Crème Dessert à la Vanille BIO	Flan Nappé au Caramel	Clafoutis	Banane BIO	Salade de Fruits	
<b>PLAT</b>	Velouté de Bolets	Potage de Légumes	Potagère de Légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Potage de Légumes	Velouté de Volaille	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Mimolette	Rondelé à l'Ail et aux Fines Herbes	Chanteneige	Camembert	Yaourt Aromatisé	Saint Môret	Emmental
<b>DESSERT</b>	Flan au Chocolat	Poire	Purée de Pommes/Fraises	Salade de Fruits du Verger	Crème Dessert au Caramel	Gaillardise au Chocolat	Pomme