






















Menus portage à domicile

Pôle Restauration













du 01 au 14 octobre 2018

	Lundi 01/10	Mardi 02/10	Mercredi 03/10	Jeudi 04/10	Vendredi 05/10	Samedi 06/10	Dimanche 07/10
Potage	Soupe de Poisson	Potage Cultivateur	Potage à la Tomate	Potage Paysan	Soupe au Pistou	Potage Ferval	Potage aux Champignons 
Entrée	Chou Blanc  Râpé Ou Blanc de Poireaux Vinaigrette	Salade de Pois  Ou Chiches  Ou Céleri au Curry	Terrine de Poisson Blanc Ou Feuilleté au Fromage	Pizza Royale Ou Salade Verte 	Concombres  en Salade Ou Crèmeux Frais	Salade d'Automne Ou Lentilles Vinaigrette	Cœur de Frisée aux Noix Ou Rosette & Beurre
Plat principal	Sauté de Veau  Marengo Ou Pavé de Poisson Gratiné au Fromage	Filet de Hoki MSC Beurre Citronné Ou Côte de Porc  Charcutière	Coquelet Rôti Ou Gigot d'Agneau 	Alouette de Bœuf Marchand de Vin Ou Cabillaud MSC Sauce Bourride	Encornets à la Sétoise Ou Omelette au Fromage	Sauté de Poulet   à l'Ancienne Ou Rôti de Veau  au Jus	Boudin Noir aux Pommes Ou Bœuf  à la Provençale
Garniture	Quinoa  Ou Petits Pois	Brocolis Saveur du Jardin Ou Pommes Vapeur	Haricots Blancs au Jus Ou Aubergines à la Provençale	Courgettes  à la Provençale Ou Pommes Noisette	Riz Créole Ou Epinards à la Crème	Poêlée de Légumes Ou Coquillettes 	Purée de Pommes de Terre Ou Chou Vert Braisé
Fromage	Fromage Frais Nature Ou Fromage Fondu	Saint Nectaire AOP Ou Cantal AOP	Brie Ou Tomme Blanche	Pavé Demi-Sel Ou Yaourt Nature	Edam  Ou Montboissier	Fromage Frais Sel de Guérande Ou Camembert	Bleu Ou Tomme Grise
Dessert	Fruit de Saison  Ou Compote de Pomme- Ananas	Crème aux Œufs Ou Fruit de Saison	Liégeois Vanille Ou Fruit de Saison 	Fruit de Saison  Ou Abricots au Sirop	Eclair au Chocolat Ou Fruit de Saison 	Fruit de Saison Ou Mousse au Café	Tarte aux Poires Ou Carré Abricotine
Collation du soir	Salade Verte Crêpe aux Champignons Fruit de Saison	Cordon Bleu Mimolette Fruit de Saison	Cervelas Sauce Gribiche Six de Savoie Fruit de Saison	Demi-Pomelos Tarte aux Légumes Petits Suisses Aromatisés	Purée de Légumes Semoule au Lait Fruit de Saison	Croque-Monsieur Emmental Fruit de Saison	Feuilleté Poisson Beurre Blanc Fromage Ail & Fines Herbes Fruit de Saison

Menus portage à domicile

Pôle Restauration

du 01 au 14 octobre 2018

	Lundi 08/10	Mardi 09/10	Mercredi 10/10	Jeudi 11/10	Vendredi 12/10	Samedi 13/10	Dimanche 14/10
Potage	Potage Provençal	Potage Vert Pré	Potage du Jardinier	Potage Potiron 	Potage Julienne	Potage de Légumes 	Potage Minestrone
Entrée	Carottes Râpées  Ou Jambon Cru	Macédoine Mayonnaise Ou Salade de Blé au Thon	Salade Verte & Gésiers Ou Radis Beurre	Salade Grecque  Ou Salade Piémontaise	Salami Ou Betteraves	Fenouil Vinaigrette Ou Tarte aux Poireaux	Chou-Fleur Vinaigrette Ou Céleri  Rémoulade
Plat principal	Emincé de Bœuf  Hongroise Ou Echine de Porc  à l'Estragon	Steak de Lieu Sauce Vanille Ou Escalope de Dinde  Grand-Mère	Spaghetti  Bolognaise Ou Hoki Sauce Aneth & Saumon	Sauté de Porc  Sauce Brune(Asie) Ou Limande Meunière	Filet de Colin Poêlé Ou Boulettes d'Agneau à l'Orientale	Cuisse de Canette à l'Orange Ou Jambon Blanc Sauce Madère	Sauté de Veau  Sauce 4 Epices Ou Cuisse de Pintade aux Pruneaux
Garniture	Farfalle Ou Ratatouille 	Pommes de Terre Vapeur Ou Gratin de Potiron 	Spaghetti Ou Haricots Verts	Poiso (Légumes Indiens) Ou Pommes Noisette	Printanière de Légumes Ou Semoule 	Haricots Blancs Ou Blettes à la Béchamel	Pêlé-Mêlé Ou Tagliatelle
Fromage	Coulommiers Ou Cantal	Camembert  Ou Carré Frais	Saint Nectaire Ou Fraidou	Cheddar Ou Edam	Roquefort AOP Ou Saint Maure AOP	Brie Ou Mimolette	Comté Ou Faisselle
Dessert	Semoule au Lait Ou Fruit de Saison 	Fruit de Saison  Ou Cocktail de Fruits	Mousse au Café Ou Fruit de Saison	Moelleux Mandarine Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison Ou Liégeois au Café	Ile Flottante Ou Fruit de Saison 	Tarte au Citron Ou Paris Brest
Collation du soir	Tarte aux Légumes Fraidou Compote de Fruits	Nuggets de Poisson Gélifié au Chocolat Fruit de Saison	Quenelles à la Crème Croc' lait Poire au Sirop	Salade Verte Pavé du Fromager Fruit de Saison	Quiche Lorraine Petit Suisse Compote de Fruits	Hachis Parmentier Brebis Crème Fruit de Saison	Œuf Florentine Six de Savoie Fruit de Saison



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Volaille labellisée

Viande de bœuf d'origine française

*Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement