





















Menus portage à domicile

Pôle Restauration



















du 15 au 28 octobre 2018

| | Lundi 15/10 | Mardi 16/10 | Mercredi 17/10 | Jeudi 18/10 | Vendredi 19/10 | Samedi 20/10 | Dimanche 21/10 |
|--------------------------|--|--|---|---|---|---|--|
| Potage | Soupe de Poisson | Potage Cultivateur | Potage à la Tomate | Potage Paysan | Soupe au Pistou | Potage Ferval | Potage aux Champignons  |
| Entrée | Salade Coleslaw  Ou Tomates  vinaigrette | Salade de Mâche Ou Cœur de Palmier en Salade | Saucisson à l'ail Ou Terrine de Légumes | Jambon Blanc Ou Taboulé | Salade de Haricots Verts  Ou Chou Rouge  à l'Ail | Maquereau au Vin Blanc Ou Haricots Blancs Vinaigrette | Feuilleté du Pêcheur Ou Concombres  Vinaigrette |
| Plat principal | Filet de Cabillaud MSC & Aioli Ou Sauté de Porc  Charcutière | Sauté d'Agneau  à l'Andalouse Ou Filet de Merlu MSC à la Milanaise | Rôti de Dinde au Jus Ou Œufs Durs Basquaise | Saucisse Catalane  Ou Aile de Raie aux Câpres | Filet de Lieu Waterzoï Ou Bœuf  Bourguignon | Poulet  rôti Sauce Chasseur Ou Paupiette de Saumon à la Provençale | Blanquette de Veau  Ou Andouillette Sauce Dijonnaise |
| Garniture | Pommes Persillées Ou Poêlée de Légumes | Chou Romanesco Ou Riz Safrané | Macaroni  Ou Haricots Beurre Persillés | Lentilles  Paysanne Ou Navets à la Crème | Gratin du Crécy  Ou Pommes Paillasson | Poêlée de Légumes Ou Coquillettes  | Purée de Pommes de Terre Ou Céleri Braisé |
| Fromage | Tomme Noire Ou Mimolette | Carré Frais  Ou Yaourt Nature | Saint Paulin Ou Brie | Camembert Ou Cotentin | Edam Ou Montboissier | Saint Nectaire Ou Gouda | Bleu Ou Emmental |
| Dessert | Fruit de Saison  Ou Compote de Poires  | Fruit de Saison Ou Gélifié Nappé au Caramel | Liégeois Vanille Ou Fruit de Saison | Gâteau aux Spéculoos Ou Fruit de Saison  | Pomme au Four Ou Fruit de Saison | Marron Suisse Ou Fruit de Saison | Pavé au Chocolat Ou Carré Abricotine |
| Collation du soir | Nuggets de Volaille Petit Moulé aux Noix Fruit de Saison | Feuilleté au Fromage Salade Verte Mousse au Café | Pavé Mariné Fraidou Fruit de Saison | Quenelles à la Lyonnaise Fromy Fruit de Saison | Blanc de Poulet Saint Nectaire Gélifié au Chocolat | Viennoise de Dinde Comté Fruit de Saison | Omelette au Fromage Yaourt Velouté Fruit de Saison |

Menus portage à domicile

Pôle Restauration

du 15 au 28 octobre 2018

| | Lundi 22/10 | Mardi 23/10 | Mercredi 24/10 | Jeudi 25/10 | Vendredi 26/10 | Samedi 27/10 | Dimanche 28/10 |
|--------------------------|---|--|--|--|---|---|---|
| Potage | Potage Provençal | Potage Vert Pré | Potage du Jardinier | Potage Aïgo Bouido | Potage Julienne | Potage Minestrone | Potage de Légumes  |
| Entrée | Carottes  aux Agrumes Ou Betteraves Vinaigrette | Salade de Lentilles  Ou Salade Verte  | Œufs Durs Mayonnaise Ou Champignons à la Crème | Endives & Croûtons Ou Roulé au Fromage | Roulade de Volaille Ou Macédoine  Mayonnaise | Salade Vosgienne Ou Cœurs d'Artichauts | Rosette Ou Mélange Catalan |
| Plat principal | Filet de Limande Sauce Tomate Ou Gratin de Macaroni au Jambon | Sauté de Dinde  Sauce Poulette Ou Filet de Saumon Sauce Beurre & Citron | Chili Con Carne Ou Filet de Hoki MSC Pané | Gigot d'Agneau  Ou Sauté de Canard au Jus | Poisson Blanc Gratiné au Fromage Ou Carré de Porc Fumé | Omelette aux Oignons Ou Poulet  rôti au jus | Queue de Lotte Sauce Armoricaine Ou Sauté de Bœuf  Mironton |
| Garniture | Courgettes Persillées  | Légumes du Pot Ou Pommes Campagnardes | Haricots Rouges Ou Epinards Béchamel  | Haricots Verts aux Saveurs du Soleil Ou Riz Pilaf | Fondue de Poireaux Ou Pommes Paillasson | Boullgour  au Cumin Ou Brocolis Persillés | Carottes  Vichy Ou Farfalle |
| Fromage | Fromage Fondu Ou Cœur de Dame | Rouy Ou Yaourt Nature | Mimolette Ou Carré de l'Est | Emmental  Ou Brie | Petit Moulé aux Noix Ou Edam | Fromage Frais au Sel de Guérande Ou Croix de Malte | Montboissier Ou Port Salut |
| Dessert | Fruit de Saison Ou Compote Pome- Abricot  | Beignet à la Framboise Ou Fruit de Saison  | Clafoutis aux Poires Ou Fruit de Saison | Fruit de Saison  Ou Yaourt aux Fruits | Fruit de Saison  Ou Cubes de Fruits au Sirop | Gâteau de Semoule Ou Fruit de Saison | Flan Pâtissier Ou Eclair au Café |
| Collation du soir | Pavé du Fromager Fromage Ail & Fines Herbes Crème au Chocolat | Feuilleté au Chèvre Petit Suisse Fruit de Saison | Escalope de Poulet Fromage Fondu Pruneaux au Sirop | Brandade Parmentière Fruit de Saison | Purée de Légumes Saint Nectaire Fruit de Saison | Colin Poêlé Brebis Crème Fruit de Saison | Quiche Lorraine Camembert 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