

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 03 au 09 Juin 2024

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENREDI 07 MENU DEVELOPPEMENT	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
DEJEUNER							
Potage	Potage de légumes	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Fermier	Potage aux épinards	Potage Crécois (à base de carottes)	Potage à la tomate et vermicelles
Entrée	Salade mélangée aux olives	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Céleri mayonnaise	Salade de pois chiche	Melon
Plat protidique	*Sauté de bœuf Charcutière	* Filet de merlu huile d'olive citron	*Emincé de dinde basquaise	*Chili con carne France (durable)	* Omelette maison au fromage	*Saumonette Waterzoi	*Bœuf braisé France au jus
Accompagnement	Ou Rougail saucisse	Ou Cuisse de poulet Rôti	Ou Œufs brouillés	Ou Kefta d'agneau UE	Ou Filet de hoki Estragon	Ou Sauté de porc aux olives	Ou Boudin noir VPF aux pommes
Produit laitier	Saint Nectaire	Brie	Emmental	Yaourt nature et sucre	Cantal	Fromage frais aux fruits	Fraidou
Dessert	Flan nappé au caramel	Fruit (écoresponsable)	Stracciatella maison aux copeaux de chocolat	Banane (RUP)	Compote de pommes fraises cassis	Fruit	Cake maison aux fruits rouges

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes	Potage Minestrone	Potage de légumes	Soupe de poisson	Potage de légumes	Soupe à l'oignon
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt brassé à la banane	Petits suisses nature et sucre
Dessert	Fruit	Gaufre Liégeoise au chocolat	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elixir

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

*** Plat conseillé**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 10 au 16 Juin 2024

LUNDI 10

MARDI 11

MERCREDI 12




















JEUDI 13

VENDREDI 14

SAMEDI 15



DIMANCHE 16

DEJEUNER

Potage	Potage Jardinier	Potage Esaü (à base de lentilles)	 Potage de légumes	Potage Choisis (à base de laitue)	 Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Fermier	 Potage Paysan
Entrée	Betteraves vinaigrette	Laitue Iceberg aux croûtons	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade mexicaine (Maïs, haricots rouges, poivrons rouges)	Tartinable de la mer tomate	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette
Plat protidique	* Axoa de bœuf France	* Escalope de porc au jus	 * Filet de limande Meunière et citron	* Rôti de bœuf France et jus	 Filet de merlu Sauce Aurore	* Rognon de bœuf UE Hongroise	* Sauté de porc Navarin
Accompagnement	 Ou Cuisse de poulet Rôti	 Ou Filet de lieu aux amandes	 Ou Omelette maison aux fines herbes	 Ou Rôti de dinde au jus	 Ou Tripe UE à la Mode de Caen	 Ou Sauté de veau Lyonnaise	 Ou Emincé de dinde au pain d'Epices
Produit laitier	 Boulgour	 Coquillettes aux petits légumes	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Aubergines sauce Provençale	 Riz créole	Navets béchamel	Courgette persillées
Dessert	Fromage blanc nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	 Fourme Ambert	 Petits suisses aux fruits	 Gorgonzola	Mimolette
Dessert	Fruit	Crème dessert à la vanille	 Fruit	Pruneaux au sirop au thé rouge	 Fruit	Semoule au lait maison à la vanille	Moelleux maison myrtille citron

A CONSERVER


COLLATION


Entrée	Potage Oriental	Potage aux légumes variés	Velouté aux champignons	Soupe au pistou	Potage de légumes	Potage aux 4 légumes et paprika	Bouillon de volaille et vermicelles
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Palmier	Fruit	Compote de pommes	Fruit	 Compote de pommes abricots	Fruit	Fruit

 Produit bio

 Produit local

 AOP/IGP

 Label Rouge

 Bleu Blanc Cœur

 Poisson responsable


 HVE Haute valeur environnementale


 Plat Végétarien

 Viande Origine France

 Verger Ecoresponsable

 Plat Signature Elior

 Nouvelle recette

 Plat terroir

 Viande de race

 Fromage AOC

* Plat conseillé

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 17 au 23 Juin 2024

LUNDI 17

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20





















VENDREDI 21

SAMEDI 22

DIMANCHE 23



MENU 100% CIRCUITS




DEJEUNER

Potage	Potage Cultivateur	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Créc (à base de carottes)	 Potage Freneuse (à base de navets)	 Potage Paysan	Potage aux courgettes	Potage à l'oseille
Entrée	Radis beurre	Salade de haricots verts	Céleri rémoulade	 Taboulé au boulgour	Concombre vinaigrette	 Salade de blé à l'orientale (Pois chiches, cumin, raisins secs)	Pastèque
Plat protidique	* Rougail de saucisse	 * Filet de lieu Sauce Bourride	* Sauté de bœuf sauce curry	* Omelette maison aux oignons	 Filet de colin Meunière et citron	* Escalope de dinde à la sauge	* Bœuf braisé France au jus
Accompagnement	 Ou Filet de loup aux crustacés	 Ou Boulette de bœuf VBF aux olives	 Ou Cuisse de poulet rôti	 Ou Quenelle de veau UE sauce marengo	 Ou Courgettes farcies (UE)	 Ou Rôti de porc Charcutière	 Ou Sauté de poulet au curry
Accompagnement	Pâtes tortis	Riz et brunoise de légumes Saveur du Soleil (basilic, oignons, ail)	Purée de pommes de terre	Haricots beurre à l'ail (CE2)	 Semoule	Fenouil à la crème	Chou fleur moutarde coco
Produit laitier	 Cantal	Fromage frais aux fruits	 Camembert	 Yaourt aromatisé à la vanille	 Bleu Auvergne	Fondu Président	Tomme noire
Dessert	Liégeois à la vanille	 Fruit	Compote de pommes maison	 Fruit	Crème aux œufs maison	Fruit	Clafoutis maison aux griottes

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage aux légumes variés	Potage aigo bouido (Légumes, pomme de terre, ail)	Potage velouté aux champignons	Potage Ferval (Fond d'artichaut)	Potage 3 légumes et lentilles (Lentilles, légumes, crème et curry)	Potage de légumes
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	 Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Fruit	Compote de pommes fraises	Fruit	Petit Beurre	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Fruit

 Produit bio Produit local AOP/IGP Label Rouge Bleu Blanc Cœur Poisson responsable HVE Haute valeur environnementale Plat Végétarien Viande Origine France Verger Ecoresponsable Plat Signature Elior Nouvelle recette Plat terroir Viande de race Fromage AOC

* Plat conseillé

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 24 au 30 Juin 2024

LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26


























JEUDI 27

VENDREDI 28

SAMEDI 29


DIMANCHE 30

DEJEUNER

Potage	Bouillon de légumes aux vermicelles	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	 Potage paysan	Potage à l'oseille	Potage Esau (à base de lentilles)	 Potage aux épinards	 Potage de légumes
Entrée	Macédoine mayonnaise	Cœur de scarole aux oignons frits	Pizza au fromage	Tomates vinaigrette	Pâté de foie et cornichons	Melon	 Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	 * Filet de lieu Basilic	* Alouette de bœuf UE Bourguignon	* Omelette maison  nature	* Rôti de bœuf France au jus	 * Filet de loup Sauce crustacés	* Hachis Parmentier de canard (France) et Salade	* Sauté de veau  Marengo
Accompagnement	 Ou Sauté de dinde  Charcutière	 Ou Dahl de lentilles corail (tomate, carotte, lait de coco, gingembre)	 Ou Saucisse fumée	 Ou Filet de merlu Blanquette	 Ou Escalope de porc au jus	 Ou Filet de loup sauce Crustacés	 Ou Rôti de porc à La Lyonnaise
Produit laitier	 Ratatouille	Riz créole	 Petits pois aux carottes 	Purée de pommes de terre et brocolis (CE2)	 Pâtes papillons	 Et Blé	Haricots verts à l'ail
Dessert	Fromage blanc nature et sucre	Gouda	 Yaourt nature et sucre	 Saint Nectaire	Edam	Brie	 Fourme Ambert
Dessert	 Banane	Crème dessert au caramel	Fruit	Entremet maison au café	Fruit	Compote de pommes abricots	Cake maison au chocolat

A CONSERVER

COLLATION


Entrée	Velouté aux champignons	Potage de légumes	Potage poireaux et pommes de terre	Potage Cultivateur	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage aux 4 légumes au Paprika	Potage Freneuse (à base de navets)
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais aux fruits	 Yaourt brassé à la banane	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Compote de pommes pêches	Fruit	Mini roulé à la fraise	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit	Fruit

 Produit bio

 Produit local

 AOP/IGP

 Label Rouge

 Bleu Blanc Cœur

 Poisson responsable


 HVE Haute valeur environnementale


 Plat Végétarien

 Viande Origine France

 Verger Ecoresponsable

 Plat Signature Elior

 Nouvelle recette

 Plat terroir

 Viande de race

 Fromage AOC

* Plat conseillé