

# MARS 2017



# MENUS

## des résidences et du portage à domicile

Les repas livrés par la cuisine centrale sont à consommer le jour indiqué par cette plaquette et ne doivent pas être congelés par l'utilisateur

les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Mercredi 1 <sup>er</sup>	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8
	Aubin, Albin, Jonathan	Charles-Le-Bon	Guénolé	Casimir, Cunégonde	Olive	Colette, Nicole	Félicité	Jean de Dieu
Midi	SALADE COLESLAW PILONS DE POULET MARINÉS TEX MEX POMMES DE TERRE WEDGE MONTCENDRE® COMPOTE DE POMME	* PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS RÔTI DE VEAU SAUCE PROVENCALE HARICOTS PLÂTS CAMEMBERT FRUIT	SALADE DE TOMATES À L'ESPAGNOLE MOULES MARINIÈRES FRITES EMMENTAL PÊCHE RÔTIE AU MIEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PINTADE À L'ANETH NAVETS ET POMMES DE TERRE SAINT AGUR® FRUIT	FEUILLETÉ AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BŒUF À L'ALGÉRIENNE COURGETTES CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE CONCOMBRES À LA FÊTA FILET DE POULET BRAISÉ RIZ AUX ÉPINARDS COULOMMIERS TARTE AUX FRUITS ROUGES	CÉLÉRI RÉMOULADE JOUÉ DE BŒUF EN DAUBE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE OVERNAT® MOSAÏQUE DE FRUITS	POIREAUX VINAIGRETTE * PETIT SALÉ AUX LENTILLES CHÈVRETINE® FRUIT
Soir	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL GÉLIIFIÉ À LA VANILLE FRUIT	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE YAOURT NATURE GAUFRETTE AU CHOCOLAT	AUBERGINES GRILLÉES FJORD® FRUIT	COQUILLETES PIPERADE LAITAGE - DESSERT	LINGOTS DE POLENTA AUX LÉGUMES ET PARMESAN LAITAGE DESSERT	PURÉE D'ASPERGES PETIT SUISSE NATURE FRUIT BIO	PALETS DE TAGLIATELLES DE CAROTTES SEMOULE AU LAIT FRUIT BIO	CŒURS DE CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE YAOURT À LA GRECQUE MADELEINE
	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
	Françoise	Vivien, Anastasie	Rosine	Justine, Maximilien	Rodrigue	Mathilde	Louise, Maude	Bénédicte
Midi	RADIS ET BEURRE BLANQUETTE DE DINDE RIZ CRÉOLE ÉDAM BANANE ANTILLAISE	AVOCAT MAYONNAISE * RÔTI DE PORC ET MOUTARDE FUSILLINIS TRICOLORES GOUDA SALADE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES DOS DE LOUP DE MER SAUCE ÉCHALOTE BROCOLIS CONTADIN® TARTE PASSION MERINGUÉE	* SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON GIGOT D'AGNEAU ET MOUTARDE FLAGEOLETS LEERDAMER® FRUIT BIO	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUTÉ DE VEAU MARENGO POMMES RISSOLÉES BRIE FRUIT	MÂCHE STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE CAROTTES À L'AIL CARRÉ FRAIS® BROWNIE ET CRÈME ANGLAISE	SALADE VERTE ICEBERG * BOUDIN ANTILLAIS PURÉE DE PATATES DOUCES SAINT ALBRAY® TARTE NOIX DE COCO	* ROSETTE ET BEURRE CREVETTES SAUTÉES À L'INDIENNE RIZ CRÉOLE SAINT NECTAIRE SALADE DE FRUITS
Soir	HARICOTS VERTS À LA CRÈME ET CIBOULETTE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT BIO	VELOUTÉ DE POTIRON AUX GIROLLES CRÈME DESSERT CHOCOLAT ABRICOTS SECS	POLENTA GRATINÉE LAITAGE FRUIT	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS LAITAGE DESSERT	ENDIVES BÉCHAMEL LIÉGEOIS CHOCOLAT DATTES SÈCHES	TRIO DE CÉRÉALES SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE FRUIT	CHOUX DE BRUXELLES YAOURT FERMIER NATURE BIO FRUIT DE PROXIMITÉ	POËLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE YAOURT VELOUTÉ NATURE ROULÉ À LA FRAMBOISE
	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19	Jeudi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Patrick, Patrice	Cyrille	Joseph	PRINTEMPS - Herbert	Clément	Léa, Lila	Victorien, Rébecca	Catherine, Karine
Midi	SALADE DE BLÉ AUX CONFETTIS DE LÉGUMES FILET DE COLIN À LA BORDELAISE POËLÉE DE LÉGUMES AUX POINTES D'ASPERGES FROMAGE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME ABRICOT	QUICHE À LA VOLAILLE CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES TATIN DE LÉGUMES À LA TAPENADE BRIN D'AFFINOIS® FRUIT	SALADE DE TOMATES ET ARTICHAUT CANARD À L'ORANGE NOUILLES SAINT PAULIN FRUIT	TARTARE DE CONCOMBRES TZATZIKI TAJINE D'AGNEAU SEMOULE AUX RAISINS SECS CHANTENEIGE® POMME CUITE AU CARAMEL	ŒUF DUR MAYONNAISE RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE POMMES DE TERRE GRENAILLES BREBETTE® FRUIT BIO	* SALADE BARBECUE POULET BACON HOKI MEUNIÈRE ET CITRON SERPENTINIS PIPERADE BLEU FRUIT	PAMPLEMOUSSE POULET RÔTI POËLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES MINI CHAVROUX® LINGOT AUX POMMES ET AUX AMANDES	SALADE DE RIZ NICOIS * OMELETTE AUX LARDONS HARICOTS PLÂTS AUX CHAMPIGNONS ENTREMONT® FRUIT BIO
Soir	* LENTILLES À L'ANCIENNE YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE PROXIMITÉ	POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET BEURRE LAITAGE DESSERT	PETITS POIS À LA FRANÇAISE LAITAGE DESSERT	CAROTTES ET POMMES DE TERRE CRÈME DESSERT CAFÉ FRUIT BIO	POËLÉE DE LÉGUMES BRETONNE FAISSELLE SAVAROISE AU CHOCOLAT	TRIO DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES À LA CRÈME ET CIBOULETTE RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL PRUNEAUX AU SIROP	RATATOUILLE YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO FRUIT BIO	FEUILLETÉ DE SAUMON À L'OSEILLE YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE CHAMONIX®
	Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	
	Humbert	Annonciation, Larissa	Habib	Gontran	Gwladys	Amédée	Benjamin	
Midi	SALADE DE TOMATE ET MIMOLETTE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE VAPEUR BÛCHETTE DE CHÈVRE TARTE AU CITRON	* SALADE COLESLAW SAUCISSES FUMÉES ALIGOT FOURME D'AMBERT FRUIT	SALADE DE MAÏS ET TOMATE * SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE FRUIT DE PROXIMITÉ	* SALADE WALDORF CROQUE-MONSIEUR À LA VOLAILLE ET JAMBON BLANC SALADE VERTE BATAVIA PAVÉ D'AFFINOIS BREBIS® MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE GARDEN ESTIVALE FILET DE SAUMON À LA CRÉTOISE RIZ BASMATI PETIT MOULÉ NATURE® FRUIT	SALADE TOMATE COCKTAIL MIMOSA LAPIN AUX PRUNEAUX POMMES DE TERRE DAUPHINE RONDELÉ AUX NOIX® POIRE CUITE À LA CRÈME ET AUX AMANDES	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES ET ROQUEFORT RÔTI DE VEAU AU JUS HARICOTS BEURRE À LA PROVENCALE TOME NOIRE ROCKY TOFFEE CHEESECAKE®	
Soir	CHOU-FLEUR LAITAGE FRUIT	GALETS DE LÉGUMES LAITAGE DESSERT	BEIGNETS D'ÉPINARDS LIÉGEOIS POMME FRAMBOISE CASSIS FIGUES SÈCHES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES YAOURT NATURE BULGARE FRUIT	TOMATES À LA PROVENCALE PETIT SUISSE AROMATISÉ SABLÉS DE RETZ	POËLÉE DE LÉGUMES AU CHOU ROMANESCO LIÉGEOIS POMME CHATAÏGNE FRUIT	* TARTINE POULET CHORIZO CRÈME DESSERT PRALINÉ FRUIT DE PROXIMITÉ	

Tous les fruits sont à laver avant consommation

Tout changement reste possible en fonction des arrivages

Grand Paris  
**Sud Est**  
Avenir

# AVRIL 2017



# MENUS

## des résidences et du portage à domicile

Les repas livrés par la cuisine centrale sont à consommer le jour indiqué par cette plaquette et ne doivent pas être congelés par l'utilisateur

\* les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Samedi 1 <sup>er</sup>	Dimanche 2	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8
	Hugues, Valery	Sandrine, Sandie	Richard	Arlette	Les Rameaux - Irène	Marcellin	Jean-Baptiste de la Salle	Julie
Midi	SALADE VERTE SCAROLE LASAGNES DE BŒUF PORT SALUT COMPOTE POMME ANANAS	*TRIO CHOU JAMBON COMTÉ CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET AU PERSIL HARICOTS VERTS MINI ROITELET® TARTE AUX MYRTILLES	DUO DE LÉGUMES BULGARE GOULASH DE BŒUF BEIGNETS DE COURGETTE ROQUEFORT FRUIT BIO	SALADE DE CÉLERI, POMME ET EMMENTAL * COQ AU VIN PURÉE DUBARRY RONDELÉ NATURE® PRUNEAUX AU SIROP	MÂCHE COUSCOUS AU POULET SAINT-MÔRET® FRUIT	* ANDOUILLE ET BEURRE RÔTI DE DINDE ET MAYONNAISE NAVETS ET POMMES DE TERRE FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL MONTCENDRE® FRUIT BIO	AVOCAT MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU AU MIEL ET ROMARIN PETITS POIS CAROTTES EMMENTAL TARTE POMME RHUBARBE	SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA AILE DE RAIE AUX CAPRES RIZ BASMATI CAMEMBERT MOUSSE AU CITRON
Soir	VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE LAITAGE FRUIT	RIZ ÉPICÉ À LA TOMATE LAITAGE FRUIT	MÉLANGE DE LÉGUMES MAROCAIN YAOURT NATURE PETITS BEURRES	GRATINÉ DE CARDONS ET BUTTERNUT PERLE DE LAIT® FRUIT BIO	POËLÉE DE PÂTES AUX COURGETTES ET POTIRON YAOURT FERMIER NATURE BIO COMPOTE POMME FRAISE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL GAUFRETTE VANILLE	TRIO DE CÉRÉALES CRÈME RENVERSÉE CARAMEL FRUIT	FENOUIL ET POMMES DE TERRE LAITAGE FRUIT
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
	Gautier	Fulbert	Stanislas	Jules	Ida	Maxime, Ludivine	Paterne	Pâques Benoit-Joseph
Midi	RILLETES AUX DEUX SAUMONS LANGUE DE BŒUF CHARCUTIÈRE POMMES DE TERRE RISSLÉES PAVÉ D'AFFINOIS CHÈVRE® SALADE DE Fruits	*SALADE PARISIENNE ESCALOPE DE DINDE NORMANDE JEUNES CAROTTES CHAMOIS D'OR® CRÊPE SUCRÉE	CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS AU PISTOU SAUTÉ DE VEAU MIJOTÉ AUX PANAIS TAGLIATELLES BRIE FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE D'ÉMINCÉ DE RADIS, BETTERAVES ET MAÏS * ASSIETTE DE CHARCUTERIES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS CANCOILLOTTE À L'AIL PÊCHE AU SIROP	SALADE VERTE COMPOSÉE PAELLA AU POULET FROMAGE AIL ET FINES HERBES FRUIT	SEGMENTS D'ORANGE AU MIEL FILET DE CARRELET AU BEURRE BLANC ÉPINARDS À LA CRÈME GOUDA CAKE AU CHOCOLAT	TARTARINE DE MINI RATATOUILLE TRIPES À LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE FONDANTES ÉDAM FRUIT	SALADE DE CONCOMBRES AU BASILIC * TRAVERS DE PORC AU CARAMEL MACARONS RONDELÉ AU POIVRE® TARTE FINE AUX POMMES
Soir	ÉTUVÉE DE LÉGUMES D'ANTAN LAITAGE DESSERT	POMMES DE TERRE SMILES FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT DE PROXIMITÉ	POËLÉE DE LÉGUMES ESPAGNOLE MOUSSE AU CAFÉ COMPOTE POMME CASSIS	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL YAOURT FERMIER BIO À LA VANILLE FRUIT	BEIGNETS DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE PETITS ÉCOLIERS®	TARTINE RUSTIQUE AU CHÈVRE YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT	PETITS POIS À LA FRANÇAISE LAITAGE DESSERT	POËLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS À L'INDIENNE LAITAGE FRUIT
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
	Lundi de Pâques - Anicet	Parfait	Émma	Odetta, Giraud	Anselme	Alexandre	Georges, Jordi	Fidèle
Midi	SALADE CAESAR SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET MOUTARDE FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS CAPRICE DES DIEUX® BACCARA CROUSTILLANT AU CARAMEL®	TOMATE SAUTÉ DE DINDE CHÈVRE MIEL SERPENTINIS COULOMMIERS ABRICOTS RÔTIS AU MIEL ET AU THYM	DUO DE CRUDITÉS TRUITE AUX AMANDES POIREAUX À LA CRÈME CARRÉ FRAIS® BABA AU RHUM	CAROTTES RÂPÉES AUX OLIVES VERTES BŒUF BRAISÉ AU CURRY RIZ PILAF BRIN D'AFFINOIS® MOUSSE À LA FRAMBOISE	*JAMBON CRU ET BEURRE SAUMON GRILLÉ À L'ANETH ET AU CITRON GRATIN DE POMMES DE TERRE PROVENÇAL CONTADIN® FRUIT BIO	SALADE DE PÂTES AU PESTO VERDE TENDRONS DE VEAU BLETTES AU JUS BLEU FRUIT BIO	ASPERGES VINAIGRETTE CANARD CONFIT POMMES DE TERRE SARLADAISES SOCIÉTÉ CRÈME® FRUIT	SALADE VERTE BATAVIA * SPAGHETTIS CARBONARA TOME NOIRE COMPOTE POMME BANANE
Soir	FLAN DE DUXELLE AUX CHAMPIGNONS FJORD® FRUIT BIO	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS RIZ AU LAIT FRUIT BIO	COQUILLETES AU FROMAGE YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT	* CHOU VERT BRAISÉ LIÉGEOIS VANILLE NAPPÉ CARAMEL FRUIT	RIZ RATATOUILLE CRÈME DESSERT VANILLE ROULÉ À LA FRAISE	FÈVES LAITAGE DESSERT	* POËLÉE DE PANAIS AU LARD LAITAGE DESSERT	BROCOLIS CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30		
	Marc	Alida	Zita	Valérie	Catherine de Sienne	Robert, Rosemonde		
Midi	* SALADE DE LENTILLES AUX SAUCISSES DE MONTBÉLIARD RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE HARICOTS VERTS BRIE FRUIT	SALADE IMPÉRIALE AIGUILLETES DE POULET MIEL SÈSAME POËLÉE DE LÉGUMES CHINOISE LEERDAMER® FRUIT DE PROXIMITÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE MERGUEZ DE BŒUF ET MOUTARDE FRITES CANCOILLOTTE NATURE SALADE DE FRUITS	SALADE DE CONCOMBRES À LA MENTHE * FILET DE CABILLAUD AU CHORIZO POËLÉE DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENNE SAINT BRICET® GAUFRE ET NUTELLA®	PAMPLEMOUSSE LAPIN À LA MOUTARDE PENNE RIGATE SAINT NECTAIRE POMME CUITE AU CHOCOLAT	RADIS ET BEURRE BŒUF CAROTTES ENTREMONT® BRIOCHE PERDUE		
Soir	POLENTA À LA PROVENÇALE YAOURT AU LAIT DE BRÈBIS PRUNEAUX SECS	FEUILLETÉ SAVOYARD PETIT SUISSE NATURE COOKIE	POIVRONS FARCIS AU BŒUF YAOURT À LA GRECQUE SABLÉS DES FLANDRES	* HARICOTS ROUGES AU LARD YAOURT FERMIER NATURE BIO FRUIT	POËLÉE DE LÉGUMES FORESTIÈRE LAITAGE FRUIT	RIZ AUX CHAMPIGNONS LAITAGE FRUIT		

Tous les fruits sont à laver avant consommation

Tout changement reste possible en fonction des arrivages