

NOVEMBRE 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^{er} **Jeudi 2** **Vendredi 3** **Samedi 4** **Dimanche 5** **Lundi 6** **Mardi 7** **Mercredi 8**

TOUSSAINT	Défunts	Hubert, Gwenaél	Charles, Aymeric	Sylvie, Zacharie	Bertille, Léonard	Carine, Ernest	Geoffroy, Dora
Midi SALADE WALDORF JAMBON BRAISÉ ET MOUTARDE PURÉE DE POIS CASSÉS ROCAMADOUR CRUMBLE RHUBARBE ET COMPOTÉE DE FRAISE	CAROTTES RÂPÉES AUX OLIVES NOIRES LAPIN AUX PRUNEAUX NOUILLES CAPRICE DES DIEUX® ABRICOTS RÔTIS AU MIEL ET AU THYM	* ANDOUILLE ET BEURRE FILET DE SAINT PIERRE À LA PROVENÇALE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BREBICRÈME® FRUIT	MÂCHE ESCALOPE DE DINDE FORESTIÈRE HARICOTS VERTS NATURE CONTADIN® STRUDEL AUX POMMES	SALADE DE CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES CALAMARS SAUCE DUGLÉRÉE RIZ AUX POIREAUX RONDELÉ AUX NOIX® FRUIT BIO	TOMATE BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT CRÊPE SUCRÉE À LA CRÈME DE MARRON	RILLETTE DE THON MAYONNAISE PILONS DE POULET FAÇON TEX MEX POMMES DE TERRE WEDGE ROQUEFORT FRUIT	ASPERGES VINAIGRETTE FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE RIZ SAFRANÉ TARTARE AIL ET FINES HERBES® SALADE DE FRUITS
Soir POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU BALSAMIQUE YAOURT À LA NOIX DE COCO FRUIT BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES YAOURT À LA GRECQUE FRUIT BIO	FLAN DE DUXELLE DE CHAMPIGNONS YAOURT À LA CONFITURE DE FRAMBOISE GALETTES BRETONNES	POLENTA GRATINÉE LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX VERMICELLES LAITAGE DESSERT	COQUILLETTES PIPERADE FJORD® FRUIT DE PROXIMITÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES À LA TOMATE SEMOULE AU LAIT NATURE COMPOTE POMME CASSIS	COURGETTES BÉCHAMEL YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS SECS

Jeudi 9 **Vendredi 10** **Samedi 11** **Dimanche 12** **Lundi 13** **Mardi 14** **Mercredi 15** **Jeudi 16**

Théodore	Léon, Noé	ARMISTICE 1918 - Martin	Christian	Brice, Diégo	Sidoine	Albert, Arthur	MENU BEAUJOLAIS NOUVEAU
Midi PAMPLEMOUSSE RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE SEMOULE RATATOUILLE EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE MAÏS, THON ET TOMATE * JOUE DE PORC AU CARMEL BEIGNETS DE CHOU-FLEUR CANCOILLOTE NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TRIPES À LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE PERSILLÉES COULOMMIERS FRUIT	SALADE DE CÉLARI, POMME ET EMMENTAL LAPIN AUX PRUNEAUX NOUILLES CARRÉ FRAIS® TARTE AU CITRON	SALADE DE BETTERAVES SAUTÉ DE POULET À LA MOUTARDE POMMES DE TERRE GRENAILLE MIMOLETTE FRUIT BIO	SALADE ICEBERG AUX DÉS DE VOLAILLE ET D'EMMENTAL OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS SAINT NECTAIRE CHUNKY BROWNIE®	* SALADE DES ALTIITUDES FILET DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE BROCOLIS RONDELÉ NATURE® FRUIT	* PÂTE DE TÊTE ET CORNICION SAUTÉ DE FAISAN AUX POMMES ET AU CIDRE POMMES DE TERRE SARLADAISES ROCAMADOUR FRUIT
Soir PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT	LINGOT DE POLENTA AUX LÉGUMES ET FROMAGE GERVITA FRAISE MELBA® PETITS ÉCOLIERS®	VELOUTÉ 7 LÉGUMES LAITAGE DESSERT	JEUNES CAROTTES À LA CRÈME ET CIBOULETTE LAITAGE FRUIT	* CHOU VERT BRAISÉ AU LARD CRÈME DESSERT PRALINÉE COOKIE	ALIGOT YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO FRUIT BIO	RIZ BASMATI YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO PÊCHE AU SIROP	GALETS DE LÉGUMES GÉLIFIÉ AU CARMEL PAIN D'ÉPICE

Vendredi 17 **Samedi 18** **Dimanche 19** **Lundi 20** **Mardi 21** **Mercredi 22** **Jeudi 23** **Vendredi 24**

Élisabeth, Hilda	Aude	Tanguy	Edmond, Octave	Présentation de Marie	Cécile, Philémon	Clément	Flore
Midi SALADE COLESLAW BRITISH ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA POÊLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES GOUDA VIENNOIS À LA FRAISE	CAROTTES RÂPÉES CÔTELETTE D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES RATATOUILLE BRIE BABA AU RHUM	RADIS ET BEURRE SAUCISSE FUMÉE TYPE MORTEAU PURÉE DE POIS CASSÉS EMMENTAL ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN	CÉLARI RÉMOULADE RÔTI DE VEAU FORESTIÈRE PETITS POIS CAROTTES MINI ROITEL® TARTE AUX POIRES	* DUO DE CRUDITÉS SAUTÉ DE PORC AU CURRY FRITES SAINT PAULIN COMPOTE DE POMME BISCUITÉE	SALADE DE COURGETTE, TOMATE ET MOZZARELLA CAILLE AUX PRUNEAUX POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANCOILLOTE À L'AIL GÂTEAU BASQUE	* JAMBON CRU ET BEURRE AIGUILLETES DE SAUMON MEUNIÈRE ET CITRON COQUILLETTES PIPERADE MUNSTER SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE ICEBERG AUX DÉS DE MIMOLETTE BOULETTES DE BŒUF À LA PROVENÇALE SEMOULE FOURME D'AMBERT PÊCHE AU SIROP
Soir VELOUTÉ DE POTIRON AUX GIROLLES YAOURT NATURE FRUIT BIO	SEMOULE AUX RAISINS SECS LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES POÊLÉS LAITAGE FRUIT	FLAN DE DUXELLE AUX CHAMPIGNONS FAISSILLE FRUIT	VELOUTÉ DE CAROTTE RIZ AU LAIT NAPPÉ CARMEL FRUIT DE PROXIMITÉ	HARICOTS VERTS À LA PROVENÇALE YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE FRUIT	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL CRÈME DESSERT VANILLE SAVAROISE AU CHOCOLAT®	MÉLANGE DE LÉGUMES MAROCAIN YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ

Samedi 25 **Dimanche 26** **Lundi 27** **Mardi 28** **Mercredi 29** **Jeudi 30**

Catherine	Delphine, Conrad	Séverin	Jacques de la Marche	Saturnin	André
Midi TARTE AUX OIGNONS GIGOT D'AGNEAU ET MOUTARDE FLAGEOLETS CHEVRETINE® FRUIT	POIREAUX VINAIGRETTE * COQ AU VIN TAGLIATELLES BRIN D'AFFINOIS® FRUIT	TARTARE DE CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI FILET DE POULET BRAISÉ JARDINIÈRE DE LÉGUMES SOCIÉTÉ CRÈME® TARTE RHUBARBE ET POMME	* ROSETTE ET CORNICION SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS GRATIN DAUPHINOIS MONTCENDRE® FRUIT BIO	AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES MOULES MARINIÈRE FRITES CHAMOIS D'OR® BANANE ANTILLAISE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE * OMELETTE AUX LARDONS BOULGOUR ÉPICÉ À LA TOMATE SAINT ALBROY® FRUIT BIO
Soir VELOUTÉ DE LÉGUMES ET TOMATE LAITAGE DESSERT	POÊLÉE DE LÉGUMES FORESTIÈRE LAITAGE DESSERT	POMMES DE TERRE DUCHESSE SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE FRUIT BIO	VELOUTÉ AUX 7 LÉGUMES YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS DATTES SÈCHES	CAROTTES À L'AIL PERLE DE LAIT® FRUIT BIO	FEUILLETÉ DE SAUMON À L'OSEILLE MOUSSE AU CAFÉ COMPOTE POMMES POIRES



Tous les fruits sont à laver avant consommation

La cuisine centrale n'est pas en mesure de garantir l'absence totale des différents allergènes réglementaires dans sa prestation (possibilité de traces omniprésente)

Tout changement reste possible en fonction des arrivages

DÉCEMBRE 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

Vendredi 1^{er} **Samedi 2** **Dimanche 3** **Lundi 4** **Mardi 5** **Mercredi 6** **Jeudi 7** **Vendredi 8**

Florence, Éloi	Viviane	Xavier	Barbara	Gérald	Nicolas, Colin	Amboise	Immaculée Conception, Elfi
Midi SALADE DE TOMATE AUX DÉS DE MIMOLETTE FILET DE COLIN À LA CRÈME D'ÉCHALOTE BEIGNETS DE COURGETTE PETIT MOULÉ NATURE® FRUIT	PAMPLEMOUSSE TENDRONS DE VEAU POÊLÉE DE TOPINAMBOURS ET DE PANNAIS AU LARD® BLEU MIROIR AUX FRAISES	SALADE VERTE SCAROLE LASAGNES DE BŒUF RONDELÉ AUX POIVRES® PRUNEAUX AU SIROP	SALADE DE CŒURS DE PALMIER BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE VAPEUR MINI CHAVROUX® SALADE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES AUX OLIVES VERTES SAUTÉ DE VEAU MARENGO POMMES DE TERRE RISSOLÉES SAINT AGUR® POIRE AU VIN	* ROULÉ AU FROMAGE TRAVERS DE PORC AU CARMEL CROSNES TOME NOIRE FRUIT DE PROXIMITÉ	SARDINES AU BEURRE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SAINT MÔRET® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE CHOU ROUGE RÔTI DE DINDE ET MAYONNAISE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES OVERNAT® ÉCLAIR AU CAFÉ
Soir POÊLÉE DE PÂTES AUX COURGETTES ET POTIRON FROMAGE BLANC NATURE CHAMONIX®	TARTINE AUX LÉGUMES GRILLÉS LAITAGE FRUIT	FÈVES LAITAGE FRUIT	HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS YAOURT FERMIER NATURE BIO MADELEINE	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL FRUIT	RIZ AUX POIREAUX YAOURT AU LAIT DE BRÉBIS BIO ANANAS AU SIROP	VELOUTÉ DE POTIRON AUX GIROLLES YAOURT À LA NOIX DE COCO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TARTINE RUSTIQUE AU CHÈVRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT

Samedi 9 **Dimanche 10** **Lundi 11** **Mardi 12** **Mercredi 13** **Jeudi 14** **Vendredi 15** **Samedi 16**

Pierre Fourier	Romarc, Eulalie	Daniel	Jeanne-Françoise, Chantal	Lucie, Joceline, Aurore	Odile	Ninon	Alice, Adélaïde, Alizée
* TRIO CHOU JAMBON COMTÉ DOS DE LOUP DE MER SAUCE MALTAISE RIZ BASMATI BREBICRÈME® FRUIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CANARD À L'ORANGE NAVETS ET POMMES DE TERRE CHANTENEIGE® FRUIT	* PÂTE DE CAMPAGNE BŒUF BRAISÉ À LA LYONNAISE CHOUX DE BRUXELLES ENTREMONT® FRUIT BIO	TARTARINE DE MINI RATATOUILLE TARTIFLETTE AU REBLOCHON ET À LA VOLAILLE SALADE VERTE BATAVIA PÂVÉ D'AFFINOIS® FRUIT	SALADE MIKADO DES ÎLES * BOUDIN NOIR ANTILLAIS PURÉE DE PATATE DOUCE PORT SALUT TARTE À LA NOIX DE COCO	SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE AU BASILIC FILET DE SAINT PIERRE SAUCE CITRONNÉE ÉPINARDS À LA CRÈME LEERDAMER® BRIOCHE PERDUE	SALADE DE FUJILLIS AU POULET RÔTI * JAMBON BRAISÉ HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE CAPRICE DES DIEUX® FRUIT BIO	TARTARE DE COURGETTES PINTADE À L'ANETH PURÉE CRÉCY PETIT SOIGNON® COMPOTE DE POMME
Soir ÉTUVÉE DE LÉGUMES D'ANTAN LAITAGE DESSERT	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES LAITAGE DESSERT	POMMES DE TERRE GRENAILLE YAOURT À LA GRECQUE FIGES SÈCHES	COURGETTES AU THYM SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON PETITS BEURRE	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE TERRE YAOURT NATURE FRUIT BIO	SPAGHETTIS AU PESTO YAOURT À LA CONFITURE DE FRAMBOISE FRUIT	MOGETTES LIÉGEOIS POMME CHATAÏGNE CAKE AU CITRON	TOMATES PROVENÇALES LAITAGE FRUIT

Dimanche 17 **Lundi 18** **Mardi 19** **Mercredi 20** **Jeudi 21** **Vendredi 22** **Samedi 23** **Dimanche 24**

Gaël, Olympe	Gatien, Briac	Urbain, Samantha	Abraham, Théophile, Isaac	Pierre Canisius	HIVER - Françoise - Xavière	Armand, Victoria	Adèle, Delpin
Midi CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS AU PISTOU TAJINE D'AGNEAU SEMOULE ÉPICÉE À LA TOMATE MUNSTER FRUIT BIO	SALADE MÉDINA RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE HARICOTS VERTS NATURE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES® FRUIT	SALADE COLESLAW SAUMONNETTE À L'OSEILLE RIZ CRÉOLE CROIX DE MALTE® FRUIT	RADIS ET BEURRE OSSO BUCCO DE VEAU MACARONIS CONTADIN CHEESECAKE AU COULIS DE FRAMBOISES	RILLETTES AUX DEUX SAUMONS PILONS DE POULET FAÇON TANDOORI RÔSTIS DE LÉGUMES RONDELÉ AUX NOIX® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE PENNE AU GASPACHO * ÉMINCÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT FRUIT	* SAUCISSON À L'AIL ET CORNICION CREVETTES SAUTÉES À LA CHINOISE NOUILLES SAUTÉES BOURBIN AIL ET FINES HERBES® FRUIT DE PROXIMITÉ	MAQUEREAU AU VIN BLANC CRÊPE SALÉE À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE SCAROLE EDAM PÊCHE RÔTIE AU MIEL
Soir VELOUTÉ DE LÉGUMES POÊLÉS LAITAGE DESSERT	TRUFFADE À LA TOME ET AU CANTAL FROMAGE BLANC À LA VANILLE - PRUNEAUX SECS	BROCOLIS LIÉGEOIS AU CAFÉ COMPOTE POMME FRAISE	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL ŒUF AU LAIT SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX VERMICELLES YAOURT AROMATISÉ GAUFRETTE CHOCOLAT	POLENTA À LA PROVENÇALE PETIT SUISSE NATURE FRUIT	VELOUTÉ DE CAROTTE LAITAGE DESSERT	RÉVEILLON DE NOËL

Lundi 25 **Mardi 26** **Mercredi 27** **Jeudi 28** **Vendredi 29** **Samedi 30** **Dimanche 31**

Noël, Emmanuel	Étienne, Fanny, Stéphane	Jean, Fabiola, Johnny	Innocents, Gaspard	David	Roger	Sylvestre, Colombe
Midi REPAS DE NOËL	TOMATE OMELETTE NATURE PURÉE DE POTIRON CANCOILLOTE NATURE COMPOTE POMME PASSION	TARTARE, CONCOMBRE MENTHE ANANAS AILE DE RAIE FAÇON NORMANDE RIZ BASMATI COULOMMIERS FRUIT	CÉLARI RÉMOULADE STEAK HACHÉ DE BŒUF ET MOUTARDE PETITS POIS À LA FRANÇAISE CARRÉ FRAIS® FAR AUX PRUNEAUX	MÂCHE RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE POIRE À LA CRÈME ET AUX AMANDES	* SALADE DE LENTILLES À LA LYONNAISE POULE AU RIZ SAINT NECTAIRE FRUIT BIO	SALADE DE TAGLIATELLES AU SAUMON ET À L'ANETH FILET DE CABILLAUD AU CHORIZO POIREAUX À LA CRÈME RONDELÉ NATURE® SALADE DE FRUITS
Soir ENDIVES AU JUS FJORD® FRUIT BIO	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMMES DE TERRE YAOURT FERMIER À LA FRAMBOISE BIO - FRUIT BIO	CHOU ROMANESCO YAOURT VELOUTÉ NATURE PALET BRETON	FEUILLETÉ AU CŒUR COULANT DE REBLOCHON GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT FRUIT BIO	BLETTES GRATINÉES SEMOULE AU LAIT NAPPÉE CARMEL FRUIT	VELOUTÉ DE POTIRON AUX GIROLLES LAITAGE DESSERT	RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Tous les fruits sont à laver avant consommation

La cuisine centrale n'est pas en mesure de garantir l'absence totale des différents allergènes réglementaires dans sa prestation (possibilité de traces omniprésente)

Tout changement reste possible en fonction des arrivages

