

MAI 2018



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

	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6	Lundi 7	Mardi 8
	FÊTE DU TRAVAIL	Boris, Antonin	Philippe, Jacques	Sylvain, Florian	ASCENSION, Judith, Ange	Prudence	Gisèle, Flavie	ARMISTICE 1945, Victoire
Midi	SALADE VERTE COMPOSÉE AUX DÉS DE TOME DE BREBIS CUISSE DE CANARD CONFITE POMMES DE TERRE SARLADAISES BOUCHON FROMAGER CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	SALADE COLESLAW OMELETTE AUX CHAMPIGNONS PURÉE D'ASPERGES ET POMMES DE TERRE GOUDA FRUIT BIO	TARTE AUX OIGNONS SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHÈVRE MIEL COURGETTES AU THYM MINI ROULÉ AIL ET FINES HERBES® FRUIT BIO	SALADE DE CAROTTES ET CONCOMBRES * JOUE DE PORC AUX OIGNONS ET LARDONS HARICOTS VERTS CAPRICE DES DIEUX® POIRE CUITE AU CHOCOLAT ET AMANDES	* TRIO CHOU JAMBON COMTÉ BROCHETTE D'AGNEAU À LA PROVENÇALE PURÉE DE TOPINAMBOURS ET POMME DE TERRE EMMENTAL SALADE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE À L'AIL MILLEFEUILLE	* SALADE STRASBOURGEOISE FILET DE CABILLAUD AU CURRY GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE RONDELÉ AUX NOIX® FRUIT DE PROXIMITÉ	AVOCAT SAUCE COCKTAIL CREVETTE * SAUTÉ DE PORCELET AUX TOMATES CONFITES AUBERGINES GRILLÉES ROQUEFORT BABA AU RHUM
Soir	CHOUX DE BRUXELLES YAOURT AUX FRUITS FRUIT BIO	* POÊLÉE DE PANAIS AU LARD RIZ AU LAIT COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMMES DE TERRE NOISETTE PETIT FROMAGE FRAIS CHOCOLAT FRUIT	BLÉ YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO FRUIT	POÊLÉE DE PÂTES AUX COURGETTES ET POTIRON LAITAGE DESSERT	* MOGETTES À L'ANCIENNE LAITAGE FRUIT	FEUILLETÉ SAVOYARD YAOURT NATURE PALET BRETON	POMMES DE TERRE COUNTRY POTATOES® PETIT SUISSE NATURE FRUIT
	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
	Pacôme	Solange	Estelle, Mamert	Achille	Jeanne, Rolande	Matthias	Denise	Honoré
Midi	PÂTÉ DE VOLAILLE BŒUF SAUCE AU POIVRE ET PETITS LÉGUMES CRÈME DESSERT VANILLE COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE PERLES AU SAUMON FUMÉ ET ŒUFS TOBIKKO CAILLE AUX RAISINS GNOCCHIS DE POMME DE TERRE BŪCHETTE DE CHÈVRE FRUIT	SALADE DE CHOU ROUGE AUX DÉS D'EMMENTAL LAPIN AUX PRUNEAUX BEIGNETS DE CHOU-FLEUR MONTCENDRÉ® TARTELETTE TATIN	SALADE BOMBAY® RÔTI DE VEAU À L'ITALIENNE CHOU-FLEUR BLEU FRUIT	TARTARE DE CONCOMBRES MENTHE ET ANANAS COLOMBO DE POULET RIZ CRÉOLE SAINT BRICET® LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL	RILLETES DE THON MAYONNAISE PIZZA À LA VOLAILLE ET CHAMPIGNONS SALADE VERTE SCAROLE TOME BLANCHE FRUIT BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE NOUILLES BREBETTE® FRUIT	AVOCAT MAYONNAISE CŒUR DE COLIN À L'ANETH ET CITRON RIZ AUX POIREAUX LEERDAMER® BEIGNET POMME OU FRAMBOISE
Soir	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE TERRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT PALMIERS	TOMATES À LA PROVENÇALE CRÈME BRÛLÉE ABRICOTS SECS	RIZ À L'ESPAGNOLE CRÈME DESSERT AU CARAMEL FRUIT DE PROXIMITÉ	TARTINE RUSTIQUE AU CHÈVRE LAITAGE DESSERT	TATIN AUX LÉGUMES DU SOLEIL LAITAGE FRUIT	PURÉE DE POTIRON ET POMME DE TERRE YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE - ROULÉ AU CHOCOLAT	POÊLÉE DE LÉGUMES BRETONNE ŒUF AU LAIT FRUIT BIO	* ENDIVES AU JAMBON YAOURT À LA NOIX DE COCO FRUIT BIO
	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24
	Pascal	Éric, Corinne	Yves, Célestin	Bernardin	Constantin	Émile, Rita	Didier	Donatien, Maëlle
Midi	SALADE DE CÉLERI, POMME ET EMMENTAL NAVARIN D'AGNEAU POÊLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES SAINT MÔRET® FRUIT	SALADE DE CONCOMBRES À LA BULGARE BOULETTES DE BŒUF À LA TOMATE CAROTTES PAVÉ D'AFFINOIS® VIENNOIS À LA FRAISE	DUO DE CRUDITÉS MOULES AU ROQUEFORT FRITES ENTREMONT® FRUIT BIO	SALADE MÉDITERRANÉENNE AU CABILLAUD ET TOMATES CONFITES * ARAIGNÉE DE PORC AUX OIGNONS FÈVES OUVENAT® FRUIT BIO	SALADE CAESAR RAGOÛT D'AGNEAU ET SES FLAGEOLETS ROCAMADOUR KOUIGNETTE®	* PÂTÉ DE CAMPAGNE AIGUILLETES DE POULET À LA FORESTIÈRE POMMES DE TERRE DUCHESSE SAINT ALBRAY® FRUIT	PAMPLEMOUSSE FILET DE SAUMON AU BEURRE BLANC ÉPINARDS À LA CRÈME CHANTENEIGE® ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN	TERRINE AU CHÈVRE, TOMATES CONFITES ET BASILIC RÔTI DE VEAU FAÇON CHASSEUR POMMES DE TERRE GRENAILLE BREBICRÈME® FRUIT
Soir	* HARICOTS ROUGES AU LARD PERLE DE LAIT® FIGUES SÈCHES	GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE YAOURT AROMATISÉ SALADE DE FRUITS	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À L'AIL LAITAGE FRUIT	FLAN AUX COURGETTES LAITAGE DESSERT	RATATOUILLE YAOURT FERMIER À LA FRAMBOISE BIO FRUIT	POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ YAOURT VELOUTÉ NATURE CAKE AUX FRUITS	RIZ SAFRANÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT	HARICOTS PLATS À L'AIL CRÈME DESSERT À LA VANILLE MADELEINE AU CHOCOLAT
	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	
	Sophie	Béranger	Augustin	FÊTE DES MÈRES - Germain	Aymard, Maximin	Ferdinand, Lorraine	Visitation, Pétronille	
Midi	SALADE VERTE ICEBERG AUX DÉS DE ROQUEFORT CHILI CON CARNE RIZ CRÉOLE TOME NOIRE POIRE CUITE À LA CRÈME ET AUX AMANDES	MUSEAU DE BŒUF À LA LYONNAISE BOUILLABAISSA ET SES POMMES DE TERRE SAINT AGUR® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE CONCOMBRES À LA MENTHE * JAMBON BLANC PURÉE DUBARRY FOURME D'AMBERT TARTE AUX MIRABELLES DE LORRAINE	COCKTAIL DE FRUITS DE MER * OMELETTE AUX LARDONS BOULGOUR RATATOUILLE BRIN D'AFFINOIS® FRUIT BIO	SALADE DE BLÉ AUX CONFETTIS DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OLIVES POÊLÉE DE LÉGUMES ESPANA MINI CHAVROUX® ÎLE FLOTTANTE	* SARDINES AU BEURRE BROCHETTE DE PORC MARINÉE AU PESTO TAGLIATELLES CARRÉ FRAIS® SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATE ET FETA AU BASILIC FILET DE COLIN MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS TARTARE AIL ET FINES HERBES® LIÉGEOIS POMME ABRICOT FRAMBOISE	
Soir	JULIENNE DE LÉGUMES FJORD® FRUIT	POÊLÉE GOURMANDE AUX CROSNES LAITAGE DESSERT	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES LAITAGE FRUIT	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL GERVITA FRAISE MELBA® COMPOTE POMME BANANE	POLENTA GRATINÉE YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT BIO	CAROTTES À LA CRÈME ET CIBOULETTE SPÉCIALITÉ LATTIÈRE AU CITRON GAUFRETTE VANILLE	POMMES DE TERRE DAUPHINE YAOURT NATURE FRUIT	



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

JUIN 2018



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 ^{er}	Dimanche 2	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8
	Justin, Ronan	Blandine	Kévin	Clotilde	Boniface	Norbert	Trinité	Médard, Armand
Midi	SALADE D'ÉMINCÉ DE RADIS PILONS DE POULET FAÇON TANDOORI POMMES DE TERRE SMILES CONTADIN® FRUIT BIO	ŒUF DUR MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER DE CANARD ET PATATE DOUCE SALADE VERTE ICEBERG RONDELÉ AUX POIVRES® FRUIT BIO	MÂCHE AUX DÉS DE VOLAILLE FILET DE JULIENNE À LA CRÈME DE PARMESAN ET BASILIC POIREAUX À LA CRÈME SAINT NECTAIRE TATIN AUX ABRICOTS	SALADE D'ORANGES AU MIEL FILET DE SAINT PIERRE SAUCE CITRONNÉE BEIGNETS DE BROCOLIS CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	* SAUCISSON À L'AIL ET CORNICIONS GIGOT D'AGNEAU AU MIEL FUSILLIS PIPERADE CAMEBERT FRUIT	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS CANARD AU PORTO NOUILLES EDAM FRUIT	* GUACAMOLE RÔTI DE PORC ET MOUTARDE PURÉE DE COURGETTE ET POMME DE TERRE MIMOLETTE FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE VERTE SCAROLE FILET DE DORADE À LA CRÉTOISE GRATIN DAUPHINOIS MINI ROITILET® MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
Soir	POÊLÉE DE LÉGUMES VILLAGEOISE YAOURT AU LAIT DE BREBIS ET CHÂTAIGNE COMPOTE POMME VANILLE	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE LAITAGE DESSERT	RIZ AU CURRY LAITAGE FRUIT	BLÉ AUX OIGNONS YAOURT À LA CONFITURE DE FRAMBOISE SAVAROSE AU CHOCOLAT®	BLETTES GRATINÉES YAOURT À LA GRECQUE DATTES SÈCHES	LENTILLES À LA DIJONNAISE FROMAGE BLANC À LA VANILLE FRUIT	FLAN DE DUXELLES DE CHAMPIGNONS CRÈME DESSERT AU CAFÉ ROULÉ À L'ABRICOT	ENDIVES AU JUS YAOURT NATURE BULGARE FRUIT
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
	PENTECÔTE, Diane, Félicien	LUNDI DE PENTECÔTE, Landry	Barnabé, Yolande	Guy	Antoine de Padoue	Élisée, Candice	Germaine	Jean-François-Régis
Midi	TARTE AUX POIREAUX BŒUF BRAISÉ AUX 4 ÉPICES JEUNES CAROTTES SAINT PAULIN FRUIT	SALADE CAPONATA PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS CHOU ROMANESCO PORT SALUT SALADE DE FRUITS	MAQUEREAU AU VIN BLANC MERGUEZ DE BŒUF ET MOUTARDE TABOULÉ À LA LIBANAISE RONDELÉ NATURE® FRUIT BIO	SALADE DOUCEUR DE CRUDITÉS SAUTÉ DE VEAU À L'ESTRAGON POMMES DE TERRE NOISETTE BRIE FRUIT BIO	* MELON TRAVERS DE PORC AU CARAMEL PETITS POIS CAROTTES COULOMMIERS TARTE AUX MYRTILLES	* MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CRÊPE SALÉE AU JAMBON ET FROMAGE MÂCHE GOUDA ABRICOTS RÔTIS AU MIEL ET AU THYM	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX PAËLLA AU POULET MINI ROULÉ AIL ET FINES HERBES® FRUIT	* DUO DE LÉGUMES BULGARE ANDOUILLETTE GRILLÉE ET MOUTARDE POÊLÉE DE PANAIS ET POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX® FRUIT
Soir	POMMES DE TERRE WEDGE LAITAGE DESSERT	LINGOT DE POLENTA AUX LÉGUMES ET PARMESAN LAITAGE DESSERT	PURÉE CRÉCY FROMAGE BLANC NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE SEMOULE AU LAIT NATURE COMPOTE POMME FRAISE	TRUFFADE À LA TOME ET AU CANTAL YAOURT FERMIER SUCRÉ BIO FRUIT BIO	FLAN DE BUTTERNUT AUX LÉGUMES OUBLIÉS FAISSELLE - FRUIT BIO	POIVRONS FARCIS AU BŒUF PETIT SUISSE AROMATISÉ CAKE AU CITRON	TARTINE AUX LÉGUMES GRILLÉS LAITAGE DESSERT
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
	Hervé, Rainier	Fêtes des Pères - Cassandre	Romuald	Silvère	ÉTÉ - Rodolphe	Alban	Audrey	Jean-Baptiste, Yvan
Midi	SALADE ICEBERG COUSCOUS D'AGNEAU EMMENTAL POIRE CUITE AU VIN	SALADE DE PAMPLEMOUSSE * SAUTÉ DE PORC AUX PETITS OIGNONS FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS CANCOILLOTTE À L'AIL GÂTEAU BASQUE	CAROTTES RÂPÉES POULE AU RIZ RONDELÉ AUX NOIX® FRUIT DE PROXIMITÉ	ROULÉ AU FROMAGE FILET DE COLIN À LA CRÈME D'ÉCHALOTE GALETES DE LÉGUMES ROQUEFORT FRUIT	PISSALADIÈRE NIÇOISE GOULASH DE BŒUF POMMES DE TERRE VAPEUR MUNSTER FRUIT DE PROXIMITÉ	PASTÈQUE ÉMINCÉ DE POULET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE GRATIN D'AUBERGINE BÛCHETTE DE CHÈVRE POIRE AU SIROP	* SALADE DE TOMATE FILET MIGNON DE PORC À L'ANANAS NOUILLES SAUTÉES À LA CHINOISE MONTCENDRÉ® TARTE FINE AUX POMMES	SALADE DE FUSILLI AU POULET CALAMARS À L'ARMORICAINE BROCOLIS BLEU FRUIT
Soir	RIZ RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	PENNE RIGATE AUX TOMATES CONFITES SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE SALADE DE FRUITS	POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ PETIT SUISSE NATURE GRANOLA®	* FEUILLETÉ AU JAMBON ET CHAMPIGNONS YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT	* POÊLÉE DE NAVETS AU LARD CRÈME DESSERT PRALINÉE CAKE AU CHOCOLAT	* SALADE PARISIENNE YAOURT AUX FRUITS FRUIT	POÊLÉE GOURMANDE AUX CROSNES LAITAGE FRUIT	POMMES DE TERRE RISSOLÉES LAITAGE DESSERT
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30		
	Prosper, Éléonore	Anthelme	Fernand	Irénée	Pierre, Paul	Martial, Adolphe		
Midi	* JAMBON CRU ET BEURRE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE ET CITRON JEUNES CAROTTES À L'AIL TOME BLANCHE FRUIT BIO	PIZZA AU SAINT MARCELLIN * SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BREBETTE® FRUIT	MELON OMELETTE À LA BASQUAISE ÉPINARDS À LA CRÈME LEERDAMER® GAUFRE À LA CONFITURE DE FRAISE	* SALADE COLESLAW ASSIETTE DE CHARCUTERIES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS SAINT MÔRET® SALADE DE FRUITS	PASTÈQUE FILET DE SAUMON À L'ANETH POIREAUX À LA CRÈME PAVÉ D'AFFINOIS® LIÉGEOIS POMME CHÂTAIGNE	CREVETTES AU CITRON BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE VAPEUR ENTREMONT® FRUIT BIO		
Soir	SEMOULE AUX RAISINS SECS YAOURT NATURE - MOUSSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL COMPOTE POMME PASSION	SPAGHETTIS YAOURT AU LAIT DE BREBIS BIO FRUIT BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES FORESTIÈRE YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT GÂTEAU FOURRÉ POMME FRAISE	RIZ À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS YAOURT À LA GRECQUE FRUIT BIO	SALSIFIS AU JUS LAITAGE DESSERT		

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