

JUILLET 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'usager

\* 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
	Thierry	Martinien	Thomas	Florent	Antoine	Mariette	Raoul	Thibaut
Midi	SALADE PIÉMONTAISE AILE DE RAIE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE JARDINIÈRE DE LÉGUMES ENTREMONT® LINGOT AUX POMMES ET AUX AMANDES	* JAMBON BLANC ET BEURRE LAPIN AUX OIGNONS POMMES DE TERRE VAPEUR BREBETTE® FRUIT BIO	SALADE GARDEN ESTIVALE POULET RÔTI ET MAYONNAISE SALADE DOUCEUR DE CRUDITÉS SAINT PAULIN CHEESECAKE AUX MYRTILLES	* TERRINE DE LAPIN AU CALVADOS OMELETTE NATURE RÔSTIS DE LÉGUMES CAMEMBERT FRUIT	SALADE DE TOMATES AU BASILIC CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES CAROTTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREVETTES AU CITRON * ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET BEURRE POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS CANCOILLOTTE À L'AIL FRUIT	PASTÈQUE PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE TAGLIATELLES RONDELÉ NATURE® PÊCHE RÔTIE AU MIEL	SALADE DE LENTILLES AUX ÉCHALOTES LANGUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE HARICOTS VERTS BLEU FRUIT
Soir	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE LAITAGE FRUIT	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS LAITAGE DESSERT	BEIGNETS DE SALSIFIS CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT	RIZ ÉPICÉ À LA TOMATE YAOURT NATURE CAKE AUX FRUITS	ÉPINARDS À LA CRÈME SEMOULE AU LAIT NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	POËLÉE DE LÉGUMES FORESTIÈRE FJORD® GAUFRETTE CHOCOLAT	* POËLÉE DE PANAIS AU LARD YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	POLENTA GRATINÉE LAITAGE DESSERT
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
	Amandine	Ulrich	Benoît	Olivier	Henri, Joël	FÊTE NATIONALE	Donald	N.D. du Mont-Carmel
Midi	* SALADE MIKADO DES ÎLES BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE DE POMMES DE TERRE COULOMMIERS LIÉGEOS POMMES CHÂTAIGNE	CONCOMBRES À LA FÊTA CROUSTILLANT DE MERLU ET CITRON GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE LEERDAMER® MOUSSE MENTHE CHOCOLAT	MELON RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE PETITS POIS À LA FRANÇAISE MIMOLETTE DOUGHNUT SUCRÉ	* ROSETTE ET BEURRE FILET DE SAUMON FROID SALADE PIÉMONTAISE CONTADIN® SALADE DE FRUITS	CÉLERI RÉMOULADE CRÊPE SALÉE À LA VOLAILLE ET CHAMPIGNONS SALADE VERTE SCAROLE PORT SALUT POIRE AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES	PISSALADIÈRE NICOISE FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE TATIN DE LÉGUME À LA TAPENADE SAINT AGUR® FRUIT	AVOCAT MAYONNAISE * TRAVERS DE PORC AU CAMEL NOUILLES CAPRICE DES DIEUX® COMPOTE POMME VANILLE	SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA MOULES MARINIÈRE FRITES SAINT NECTAIRE FRUIT BIO
Soir	CROSNES LAITAGE FRUIT	RIZ RATATOUILLE GERVITA FRAISE MELBA® FRUIT BIO	TRUFFADE À LA TOME ET AU CANTAL YAOURT NATURE FRUIT BIO	TARTE FINE DE CAROTTES LIÉGEOS VANILLE NAPPÉ CAMEL - PALET BRETON	TOMATE FARCIE YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO - FRUIT	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES FROMAGE BLANC NATURE GÂTEAU FOURRÉ POMME FRAISE	POËLÉE DE LÉGUMES BRETONNE LAITAGE FRUIT	ÉTUVÉE DE LÉGUMES D'ANTAN LAITAGE DESSERT
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
	Charlotte	Frédéric	Arsène	Marina	Victor	Marie-Madeleine	Brigitte	Christine
Midi	CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS AU PISTOU AIGUILLETES DE HOKI PANÉES AUX CÉRÉALES ET CITRON RIZ AUX POIREAUX RONDELÉ AU POIVRE® FRUIT DE PROXIMITÉ	* JAMBON CRU ET BEURRE ŒUFS DURS MAYONNAISE SALADE DU PÊCHEUR SAINT ALBRAY® FRUIT	PASTÈQUE RÔTI DE VEAU À L'ITALIENNE POMMES DE TERRE RISSOLÉES TOME NOIRE ABRICOTS AU SIROP	SALADE DE BETTERAVES SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE OVERNAT® FRUIT	RILLETES DE THON MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE BRIE FRUIT	TARTARE DE COURGETTES * RÔTI DE PORC AUX HERBES TABOULÉ À L'OCCIDENTALE PAVÉ D'AFFINOIS® CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	PIZZA AU SAINT MARCELLIN OSSO BUCCO DE DINDE RIZ PILAF CHÈVRETINE® SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES AUX DÉS DE MIMOLETTE ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME BEIGNETS DE COURGETTES MONTCENDRE® COMPOTE POMME POIRE
Soir	FEUILLETÉ AU SAUMON ET À L'OSEILLE YAOURT À LA GRECQUE PRUNEAUX SECS	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL FROMAGE BLANC AROMATISÉ ROULÉ AU CHOCOLAT	POËLÉE DE LÉGUMES VILLAGEOISE YAOURT NATURE BULGARE FRUIT	TARTINE AUX LÉGUMES GRILLÉS GÉLIFIÉ AU CAMEL FIGUES SÈCHES	JULIENNE DE LÉGUMES RIZ AU LAIT NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	MÉLANGE DE LÉGUMES MAROCAIN LAITAGE FRUIT	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL LAITAGE DESSERT	CHOUX DE BRUXELLES PETIT SUISSE NATURE FRUIT BIO
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	Lundi 31	
	Jacques	Anne, Joachim	Nathalie	Samson	Marthe	Juliette	Ignace de Loyola	
Midi	ROULÉ AU FROMAGE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE JEUNES CAROTTES CHANTENEIGE® FRUIT	MELON RÔTI DE DINDE ET MAYONNAISE SALADE DE TOMATE, CONCOMBRE ET OLIVES NOIRES PETIT MOULÉ NATURE® MOUSSE AU CITRON	POIREAUX VINAIGRETTE * BROCHETTE DE PORC MARINÉE LENTILLES SAINT MÔRET® FRUIT	CAROTTES RÂPÉES DOS DE COLIN À L'ANETH ET CITRON GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE EDAM TARTE AUX MYRTILLES	SALADE MÉDITERRANÉENNE AU CABILLAUD ET TOMATES CONFITES SPAGHETTIS AU PESTO ET JAMBON SEC ENTREMONT® FRUIT BIO	SALADE BOMBAY BEIGNETS DE CALAMARS ET CITRON RIZ À LA TOMATE RONDELÉ AUX NOIX® POIRE AU SIROP	SALADE VERTE ICEBERG ET DÉS DE TOMATE MERGUEZ DE BŒUF ET MOUTARDE SALADE DE PÂTES AL PESTO VERDE BRIN D'AFFINOIS® LIÉGEOS POMME FRAMBOISE CASSIS	
Soir	BLÉ YAOURT AU LAIT DE BREBIS COOKIE	GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE CRÈME RENVERSÉE FRUIT BIO	COURGETTES AU THYM YAOURT NATURE FERMIER BIO - ROULÉ À LA FRAISE	FEUILLETÉ NICOIS CRÈME DESSERT PRALINÉ FRUIT BIO	FÈVES LAITAGE DESSERT	POËLÉE DE LÉGUMES AU CHOU ROMANESCO LAITAGE FRUIT	FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS FAISSILLE FRUIT	



Tous les fruits sont à laver avant consommation

Tout changement reste possible en fonction des arrivages

# AOÛT 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

	Mardi 1 <sup>er</sup>	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6	Lundi 7	Mardi 8
	Alphonse	Julien-Eymard	Lydie	J.M. Vianney	Abel	Transfiguration	Gaëtan	Dominique
Midi	MAQUEREAU AU VIN BLANC CROQUE-MONSIEUR À LA VOLAILLE ET JAMBON BLANC * SALADE VERTE BATAVIA CANCOILLOTE NATURE FRUIT	SALADE DE COURGETTES, TOMATE ET MOZZARELLA AIGUILLETES DE SAUMON MEUNIÈRE ET CITRON RIZ RATATOUILLE BÛCHETTE DE CHÈVRE SALADE DE FRUITS	* SALADE COLESLAW SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS CONTADIN® FAR AUX PRUNEAUX	PASTÈQUE RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE SALADE DE PENNE AU GASPACHO PAVÉ D'AFFINOIS SECRET® COMPOTE POMME BANANE	TARTARE DE TOMATE PINTADE À L'ANETH NAVETS ET POMMES DE TERRE CŒUR DE BRAY® FRUIT	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE FILET DE ROUGET AU BEURRE BLANC BROCOLIS FOURME D'AMBERT FRUIT DE PROXIMITÉ	MELON FILET DE POULET BRAISÉ ET MAYONNAISE SALADE DE CÉLERI, POMME ET EMMENTAL CARRÉ FRAIS® MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	* TERRINE DE CANARD AUX GIROLLES FILET DE CABILLAUD AU ROMARIN GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE FROMAGE AIL ET FINES HERBES FRUIT BIO
Soir	POÊLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE YAOURT NATURE MOSAÏQUE DE FRUITS	ÉPINARDS À LA CRÈME LIÉGEOIS AU CAFÉ CHAMONIX®	LINGOT DE POLENTA AUX LÉGUMES ET FROMAGE SEMOULE AU LAIT NAPPÉE CARAMEL FRUIT DE PROXIMITÉ	CAROTTES À LA CRÈME ET CIBOULETTE YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT	GRATINÉ DE CARDONS ET BUTTERNUT LAITAGE DESSERT	POMMES DE TERRE DAUPHINE LAITAGE DESSERT	SERPENTINIS CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT BIO	TARTINE DE POULET AU CHORIZO * SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE - PETIT BEURRE
	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
	Amour	Laurent	Claire	Clarisse	Hippolyte	Evrard	ASSOMPTION	Armel
Midi	* SARDINES AU BEURRE ANDOUILLETTE DE TROYES ET MOUTARDE AUBERGINES GRILLÉES PAVÉ D'AFFINOIS CHÈVRE® FRUIT BIO	DUO DE CRUDITÉS STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE ROQUEFORT FRITES SOCIÉTÉ CRÈME® VIENNOIS À LA FRAISE	SALADE DE TOMATE AU THON TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS SEMOULE BOURGIN AIL ET FINES HERBES® FRUIT BIO	TARTARE DE CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI CANARD À L'ORANGE POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES GOUDA TARTE PASSION MERINGUÉE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE * FILET MIGNON DE PORC AU SOJA ET QUATRE ÉPICES NOUILLES SAUTÉES À LA CHINOISE SAINT BRICET® FRUIT	SALADE DE FUSILLI AU POULET RÔTI DE DINDE ET MAYONNAISE SALADE DE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS ROUGES MUNSTER FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE VERTE COMPOSÉE, TOMATE, CŒURS PALMIERS ET ARTICHAUT GAMBAS AU COGNAC RIZ BASMATI CHAVROUX® DESSERT POMME TATIN	PAMPLEMOUSSE PILONS DE POULET FAÇON TEX MEX GRATIN DAUPHINOIS TOME BLANCHE COMPOTE POMME FRAISE
Soir	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE YAOURT NATURE DATTES SÈCHES	TOMATES PROVENÇALES FJORD® FRUIT BIO	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL FROMAGE BLANC NATURE MADELEINE	GALETS DE LÉGUMES LAITAGE FRUIT	POÊLÉE DE LÉGUMES AUX ASPERGES LAITAGE DESSERT	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO - PÊCHE AU SIROP	PURÉE DE PATATE DOUCE YAOURT NATURE BULGARE FRUIT	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SEMOULE AU LAIT NATURE FRUIT
	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24
	Hyacinthe	Hélène	Jean-Eudes	Bernard	Christophe	Fabrice	Rose de Lima	Barthélemy
Midi	* PASTÈQUE ARAIGNÉE DE PORC SAUCE BARBECUE PETITS POIS CAROTTES BREBETTE® KNOUIGNETTE	SALADE GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE OMELETTE À LA BASQUAISE FUSILLINIS TRICOLORES MINI ROITELET® FRUIT	* SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET PERSIL POIREAUX À LA CRÈME CANCOILLOTE NATURE FRUIT	DUO DE LÉGUMES BULGARE CONFIT DE CANARD POMMES DE TERRE SARLADAISES EMMENTAL TARTE AUX MIRABELLES	MELON RÔTI DE VEAU AU JUS GRATIN DE BLETTES ROQUEFORT CRÈME BRÛLÉE	SALADE DE HARENG ET POMMES DE TERRE PIZZA À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE SCAROLE CAMEMBERT FRUIT BIO	AVOCAT MAYONNAISE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE SAINT PAULIN FRUIT BIO	SALADE DE TOMATE ET ŒUF MIMOSA BROCHETTE DE DINDE ET MAYONNAISE TABOULÉ À LA LIBANAISE MIMOLETTE MOUSSE SAVEUR TIRAMISU
Soir	BOULGOUR AUX COURGETTES GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT FRUIT DE PROXIMITÉ	POÊLÉE DE LÉGUMES ARDÉCHOISE PETIT SUISSE NATURE ROULÉ À L'ABRICOT	RIZ AU CURRY LAITAGE DESSERT	LÉGUMES CROQUANTS À L'INDIENNE LAITAGE FRUIT	MACARONIS AU FROMAGE YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT BIO	FENOUIL ET POMMES DE TERRE CRÈME DESSERT CARAMEL PETITS ÉCOLIERS	POLENTA GRATINÉE GERVITA FRAISE MELBA® ABRICOTS SECS	GRATIN D'AUBERGINE AUX FROMAGES YAOURT NATURE - FRUIT BIO
	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	
	Louis	Natacha	Monique	Augustin	Sabine	Fiacre	Aristide	
Midi	CAROTTES RÂPÉES FILET DE CARRELET FAÇON CRÉTOISE BEIGNETS DE BROCOLIS EDAM CRÊPE AU NUTELLA®	* RADIS ET BEURRE RIBS DE PORC COUNTRY POMMES DE TERRE WEDGE COULOMMIERS COMPOTE DE POMME	TARTE AUX POIREAUX CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES RATATOUILLE MONTCENDRÉ® SALADE DE FRUITS	SALADE DE CONCOMBRES À LA MENTHE BŒUF BRAISÉ À LA FLAMANDE POÊLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES BRIE LIÉGEOIS POMME MANGUE	* PÂTÉ DE TÊTE ET CORNICHONS FILET DE SAUMON FROID MACÉDOINE MAYONNAISE BREBICRÈME® FRUIT	SALADE VERTE SCAROLE AUX DÉS D'EMMENTAL LAPIN À L'ESPAGNOLE PURÉE CRÉCY RONDELÉ NATURE® FRUIT	PASTÈQUE CHIPOLATAS DE VOLAILLE ET MOUTARDE FRITES BLEU BABA AU RHUM	
Soir	POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU PESTO YAOURT À LA GRECQUE FRUIT BIO	HARICOTS PLATS À L'AIL LAITAGE FRUIT	RIZ SAFRANÉ LAITAGE DESSERT	PURÉE D'ASPERGES RIZ AU LAIT NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	TARTINE RUSTIQUE AU CHÈVRE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT GAUFRETTE VANILLE	ENDIVES AU JUS YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT	HARICOTS VERTS FAISSELLE FRUIT	



Tous les fruits sont à laver avant consommation

Tout changement reste possible en fonction des arrivages