

MAI 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

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mardi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7	Lundi 8
	FÊTE DU TRAVAIL	Boris, Antonin	Philippe, Jacques	Sylvain, Florian	ASCENSION, Judith, Ange	Prudence	Gisèle, Flavie	ARMISTICE 1945, Victoire
Midi	TARTARE DE CONCOMBRES TZATZIKI CÔTELETTES D'AGNEAU POMMES DE TERRE GRENAILLES SAINT PAULIN COMPOTE POMME BANANE	PAMPLEMOUSSE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE COURGETTES NATURE CANCOILLOTTE À L'AIL FRUIT BIO	TOMATE ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE SPAGHETTIS PAVÉ D'AFFINOIS® COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE SAUMON À L'ÉCHALOTE TRIO DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CARRÉ FRAIS® FRUIT	SALADE DE COURGETTES, TOMATE ET FÊTA * CHIPOLATAS DE PORC ET MOUTARDE POMMES NOISETTE SOCIÉTÉ CRÈME® GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT	* PÂTE DE TÊTE ET CORNICHON FILET D'ÉGLEFIN SAUCE FRAMBOISE RIZ CRÉOLE CHÈVRETINE® SALADE DE FRUITS	SALADE GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE * ESCALOPE DE PORC GRILLÉE AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES BRIN D'AFFINOIS® TARTELETTE AUX FRAMBOISES	SALADE MIKADO DES ÎLES COLOMBO DE POULET RIZ CRÉOLE CHANTÈNEIGE® FRUIT
Soir	TOMATES À LA PROVENÇALE CRÈME RENVERSEE FRUIT BIO	SEMOULE AUX ÉPICES YAOURT FERMIER À LA FRAMBOISE BIO CAKE AU CITRON	JARDINIÈRE DE LÉGUMES MOUSSE AU CAFÉ FRUIT	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE CRÈME DESSERT PRALINÉE GAUFRETTE VANILLE	JULIENNE DE LÉGUMES YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO FRUIT BIO	POIREAUX À LA CRÈME LAITAGE DESSERT	POMMES DE TERRE RISSOLÉES LAITAGE FRUIT	ENDIVES AU JUS FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME FRAISE
	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14	Lundi 15	Mardi 16
	Pacôme	Solange	Estelle, Mamert	Achille	Jeanne, Rolande	Matthias	Denise	Honoré
Midi	AVOCAT MAYONNAISE TAJINE D'AGNEAU GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE FOURME D'AMBERT SALADE DE FRUITS	CONCOMBRES À LA BULGARE AILE DE RAIE À LA CRÈME POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES MIMOLETTE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	* PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON POULET RÔTI FAÇON TANDOORI HARICOTS VERTS NATURE BRIE FRUIT	CÉLERI RÉMOULADE STEAK HACHÉ DE BŒUF ET MOUTARDE PURÉE CRÉCY BREBICRÈME® COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE HARENG ET POMMES DE TERRE LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE POÊLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE CANCOILLOTTE À L'AIL FRUIT	CAROTTES RÂPÉES MOULES AU CAMEMBERT FRITES MINI CHAVROUX® NID D'ABEILLE AUX AMANDES	TABOULÉ À LA LIBANAISE FILET DE POULET BRAISÉ ET MOUTARDE GALETS DE LÉGUMES MONTCENDRE® SALADE DE FRUITS	SALADE DE DÉS DE TOMATE ET ŒUF MIMOSA FILET DE CABILLAUD AU CITRON VERT POMMES DE TERRE PERSILLÉES AU CITRON BLEU MOSAÏQUE DE FRUITS
Soir	PETITS POIS À LA FRANÇAISE YAOURT À LA NOIX DE COCO - FIGUES SÈCHES	SALADE DE CHOUX-FLEURS PERLE DE LAIT® FRUIT	* LENTILLES AU LARD CRÈME DESSERT CHOCOLAT PALET BRETON	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE PROXIMITÉ	LINGOTS DE POLENTA AUX LÉGUMES LAITAGE - DESSERT	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS LAITAGE FRUIT	TARTINE AUX LÉGUMES GRILLÉS RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL COMPOTE POMME ABRICOT	TOMATES PROVENÇALES YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS FRUIT
	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24
	Pascal	Éric, Corinne	Yves, Célestin	Bernardin	Constantin	Émile, Rita	Didier	Donatien, Maëlle
Midi	* JAMBON SEC ET BEURRE BRŒCHETTE D'AGNEAU À LA PROVENÇALE HARICOTS BEURRE À LA TOMATE ET AU BASILIC PETIT MOULÉ NATURE® FRUIT BIO	CAROTTES RÂPÉES ET OLIVES VERTES RÔTI DE VEAU AU POIVRE VERT FARFALLES SAINT NECTAIRE TARTE AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ET DÉS D'EMMENTAL SAUTÉ DE DINDE SAUCE BASQUAISE RATATOUILLE ET RIZ CHAMOIS D'OR® POIRE À LA CRÈME ET AMANDES	RADIS ET BEURRE LASAGNES AU BŒUF SALADE VERTE COMPOSÉE RONDELÉ AUX NOIX® BABA AU RHUM	SALADE PIÉMONTAISE FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE GRATIN D'AUBERGINES SAINT ALBRAY® FRUIT	SALADE DE TAGLIATELLES AU SAUMON SAUTÉ DE BŒUF AU CURRY ÉPINARDS À LA CRÈME CANCOILLOTTE NATURE SALADE DE FRUITS	TOMATE RÔTI DE DINDE ET MAYONNAISE POMMES DE TERRE TOMATE ET ROMARIN CAMEMBERT PRUNEAUX AU SIROP	SALADE D'ARTICHAUTS AIGUILLETTES DE SAUMON MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS BÛCHETTE DE CHÈVRE FRUIT
Soir	RIZ MADRAS YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT - COMPOTE POMME POIRE	JEUNES CAROTTES SEMOULE AU LAIT NATURE FRUIT BIO	POÊLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES YAOURT FERMIER À LA VANILLE BIO - FRUIT BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE LAITAGE FRUIT	POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET BEURRE LAITAGE DESSERT	POMMES DE TERRE FORESTINE, FROMAGE BLANC AROMATISÉ PALMIER	CLAFOUTIS AUX COURGETTES ET TOMATES CERISES YAOURT FERMIER BIO À LA VANILLE - FRUIT DE PROXIMITÉ	BOULGOUR PIPERADE SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON GAUFRETTE AU CHOCOLAT
	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	
	Sophie	Béranger	Augustin	FÊTE DES MÈRES - Germain	Aymard, Maximin	Ferdinand, Lorraine	Visitation, Pétronille	
Midi	SALADE D'ÉMINCÉ DE RADIS, MAÏS ET BETTERAVES * SAUTÉ DE PORCELET AUX TOMATES CONFITES NOUILLES FOURME D'AMBERT MACARON CŒUR COULANT AU CARAMEL BEURRE SALÉ	DUO DE COURGETTES ET CAROTTES À L'ÉCHALOTE BOUILLABAÏSE POMMES DE TERRE VAPEUR COULOMMIERS CRÈME DESSERT PRALINÉE	SALADE VERTE COMPOSÉE TENDRONS DE VEAU AUX OLIVES FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS SAINT BRICET® FRUIT	PAMPLEMOUSSE FILET DE SAUMON À LA CRÉTOISE RIZ CRÉOLE ROQUEFORT SABLÉ AUX FRAISES	* RADIS BEURRE CÔTE DE PORC GRILLÉE RATATOUILLE SAINT NECTAIRE MOSAÏQUE DE FRUITS	TOMATE ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE TAGLIATELLES RONDELÉ NATURE® SALADE DE FRUITS	DUO DE CRUDITÉS BLANQUETTE DE CABILLAUD RIZ SAINT AGUR® GAUFRE DE LIÈGE	
Soir	BLETTE GRATINÉE PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT	POIREAUX À LA CRÈME YAOURT À LA GRECQUE FRUIT	PURÉE DE POIS CASSÉS LAITAGE DESSERT	DUO DE HARICOTS VERTS LAITAGE FRUIT	SEMOULE FJORD® FRUIT BIO	CAROTTES À LA CRÈME ET CIBOULETTE FAISSELLE GAUFRETTE AU CHOCOLAT	POÊLÉE DE CŒURS DE CÉLERI YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE FRUIT BIO	

Tous les fruits sont à laver avant consommation

Tout changement reste possible en fonction des arrivages



JUIN 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

	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8
	Justin, Ronan	Blandine	Kévin	PENTECÔTE, Clotilde	LUNDI DE PENTECÔTE, Boniface	Norbert	Trinité	Médard, Armand
Midi	RILLETTES DE THON MAYONNAISE * ÉMINCÉ DE PORC AU CARAMEL PETITS POIS CAROTTES SAINT MÔRET® FRUIT BIO	SALADE DE CONCOMBRES SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER BROCOLIS RONDELÉ AU POIVRE® BANANE ANTILLAISE	SALADE D'AGRUMES CONFIT DE CANARD POMMES DE TERRE SARLADAISES BREBETTE® TARTE TATIN AUX ABRICOTS	MUSEAU DE BŒUF À LA LYONNAISE FILET DE JULIENNE À LA CRÈME DE PARMESAN ET AU BASILIC RÔSTIS DE LÉGUMES CONTADIN® FRUIT BIO	* SALADE DU SUD-OUEST AUX HARICOTS GARRAFON ET FILET DE CANARD MOUSSAKA DE BŒUF SALADE VERTE COMPOSÉE CARRÉ FRAIS® LIÉGEOIS AU CAFÉ	TOMATE TAJINE D'AGNEAU POMMES DE TERRE VAPEUR TOME NOIRE FRUIT	* SALADE DE LENTILLES ET SAUCISSE DE MONTBÉLIARD OMELETTE AUX FINES HERBES RATATOUILLE CHÉVRETINE® FRUIT	SALADE VERTE ICEBERG ET DÉS DE MIMOLETTE CHILI CON CARNE RIZ CHANTENEIGE® FAR AUX PRUNEAUX
Soir	GRATIN DE POMMES DE TERRE ŒUF AU LAIT ABRICOTS AU SIROP	FUSILINIS TRICOLORES CRÈME DESSERT AU CARAMEL FRUIT BIO	POËLÉE DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENNE LAITAGE FRUIT	POMMES DE TERRE DUCHESSE LAITAGE DESSERT	BOULGOUR YAOURT NATURE BULGARE FRUIT	POËLÉE DE LÉGUMES CHINOISE MOUSSE AU CHOCOLAT GÂTEAU FOURRÉ POMME FRAISE	POMMES DE TERRE WEDGE YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS COMPOTE DE POMME	ENDIVES AU JUS FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT DE PROXIMITÉ
	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
	Diane, Félicien	Landry	Barnabé, Yolande	Guy	Antoine de Padoue	Élisée, Candice	Germaine	Jean-François-Régis
Midi	SALADE DE PAMPLEMOUSSE SAUCE COCKTAIL CREVETTES FILET DE HOKI MEUNIÈRE ET CITRON CAROTTES À LA CRÈME CAMEMBERT PRUNEAUX AU SIROP	TERRINE AU FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATE CONFITE ET BASILIC * JAMBON GRILLÉ MOGETTES CHÉVRETINE® FRUIT	AVOCAT VINAIGRETTE CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET AU PERSIL HARICOTS VERTS BRIN D'AFFINOIS® MILLEFEUILLE	SALADE KEBAB PAUPIETTE DE VEAU AU CURRY COURGETTES EMMENTAL SALADE DE FRUITS	TOMATES DOS DE COLIN AUX FRUITS DE MER RIZ BRIE GERVITA FRAISE MELBA®	POIREAUX VINAIGRETTE ŒUFS DURS SAUCE CHÈVRE ÉPINARD GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE MINI RÔTELET® FRUIT BIO	SALADE DE CONCOMBRES SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE JARDINIÈRE DE LÉGUMES ÉDAM ANANAS AU SIROP	AVOCAT ET DÉS DE TOMATE VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE MACARONIS FOURME D'AMBERT TARTE AUX CERISES
Soir	* TARTINE AU POULET ET CHORIZO YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO FRUIT	POËLÉE DE LÉGUMES FORESTIÈRE LAITAGE - DESSERT	MACARONIS AU FROMAGE LAITAGE FRUIT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES FJORD® FIGUES SÈCHES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE BLANC À LA VANILLE - FRUIT BIO	PURÉE DUBARRY YAOURT SUCRÉ DATTES SÈCHES	POMMES DE TERRE SARLADAISES GELIFIÉ À LA VANILLE FRUIT	DUO DE CAROTTES PERSILLÉES YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE FRUIT BIO
	Samedi 17	Dimanche 18	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24
	Hervé, Rainier	Fêtes des Pères - Cassandre	Romuald	Silvère	ÉTÉ - Rodolphe	Alban	Audrey	Jean-Baptiste, Yvan
Midi	SALADE VERTE BATAVIA FILET DE ROUGET À L'AIL ET HUILE D'OLIVE POMMES DE TERRE GRENAILLE CANCOILLOTTE À L'AIL SABLÉ AU CHOCOLAT ET CARAMEL	SALADE DE GRAINES DE NATURE AUX CRANBERRIES LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE HARICOTS BEURRE BREBICRÈME® FRUIT BIO	SALADE DOUCEUR DE CRUDITÉS BOULETTES DE BŒUF À LA TOMATE GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE SAINT PAULIN FRUIT	TERRINE AU FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATE CONFITE ET BASILIC FILET DE SAUMON GRILLÉ ET CITRON HARICOTS PLATS À L'AIL MINI CHAVROUX® FRUIT	SALADE FAÇON CAESAR BROCHETTE DE DINDE POËLÉE DE LÉGUMES ESPAÑA MIMOLETTE PARIS BREST	SALADE DE HARENG ET POMMES DE TERRE PIZZA À LA VOLAILLE ET CHAMPIGNONS SALADE VERTE ICEBERG CAMEMBERT POMME CUITE À LA CANNELLE	DUO DE LÉGUMES BULGARE SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHÈVRE MIEL BEIGNETS DE COURGETTES CHAMOIS D'OR® COMPOTE POMME PASSION	* ROSETTE ET CORNICION FILET DE CARRELET AUX FRUITS DE MER POMMES DE TERRE PERSILLÉES RONDELÉ AUX NOIX® SALADE DE FRUITS
Soir	TOMATE PROVENÇALES LAITAGE FRUIT	SPAGHETTIS AU PESTO LAITAGE DESSERT	POËLÉE DE FENOUIL SEMOULE AU LAIT NATURE PRUNEAUX AU SIROP	FOCACCINE À LA TOMATE ET MOZZARELLA CRÈME DESSERT AU CARAMEL CAKE AU CITRON	POMMES DE TERRE PAILLASSON FAISSELLE FRUIT DE PROXIMITÉ	* ENDIVES AU JAMBON CRÈME DESSERT À LA VANILLE FRUIT	PURÉE DE PANAIS FROMAGE BLANC NATURE FRUIT	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL LAITAGE DESSERT
	Dimanche 25	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30		
	Prosper, Éléonore	Anthelme	Fernand	Irénée	Pierre, Paul	Martial, Adolphe		
Midi	PAMPLEMOUSSE PILONS DE POULET GRILLÉS POËLÉE DE NAVETS SAINT ALBRAY® CHARLOTINE VANILLE ET FRUITS ROUGES	SALADE DE BLÉ AUX CONFETTIS DE LÉGUMES FILET DE CABILLAUD À L'ANETH POËLÉE DE LÉGUMES SAUCE TOMATE ET BASILIC CHANTENEIGE® FRUIT BIO	SALADE VERTE COMPOSÉE SAUTÉ DE POULET AU CITRON ET OLIVES VERTES GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE ÉDAM CHUNCKY BROWNIE®	SALADE DE FUSILLI AU POULET RÔTI MERGUEZ DE BŒUF ET MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS RONDELÉ NATURE® FRUIT	TOMATES MOULES MARINIÈRE FRITES SAINT BRICET® MOSAÏQUE DE FRUITS	SALADE DE CONCOMBRES RÔTI DE VEAU AU ROMARIN COQUILLETTES GOUDA MOUSSE AU CITRON		
Soir	FLAGEOLETS LAITAGE FRUIT	TAGLIATELLES GERVITA FRAISE MELBA® ABRICOTS SECS	TOMATES PROVENÇALES CRÈME RENVERSÉE FRUIT BIO	TARTINE RUSTIQUE AU CHÈVRE PETIT SUISSE NATURE PÊCHE RÔTIE AU MIEL	POIREAUX À LA CRÈME RIZ AU LAIT NAPPÉ AU CARAMEL - FRUIT BIO	COURGETTES FARCIES AU BŒUF YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT BIO		

Tous les fruits sont à laver avant consommation

Tout changement reste possible en fonction des arrivages