

JUILLET 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

| | Dimanche 1 ^{er} | Lundi 2 | Mardi 3 | Mercredi 4 | Jeudi 5 | Vendredi 6 | Samedi 7 | Dimanche 8 |
|------|---|---|--|---|---|---|--|--|
| | Thierry | Martinien | Thomas | Florent | Antoine | Mariette | Raoul | Thibaut |
| Midi | SALADE VERTE SCAROLE * BOUDIN NOIR ANTILLAIS PURÉE DE PATATE DOUCE OVERNAT® BANANE ANTILLAISE | SALADE TOMATE ŒUF MIMOSA FILET DE POULET BRAISÉ À LA CRÈME SEMIOULE SAINT ALBRAY® FRUIT | PASTÈQUE FILET DE CARRELET À L'AIL ET AU PERSIL RÔSTIS DE LÉGUMES CHANTENEIGE® CHUNKY BROWNIE® | MINI POIVRONS FARCIS AU THON LASAGNES DE BŒUF SALADE VERTE BATAVIA TOME NOIRE FRUIT | TARTARE DE COURGETTES * ÉMINCÉ DE PORC SAUCE ROQUEFORT PETITS POIS À LA FRANÇAISE SAINT AGUR® FRUIT | SALADE DE CONCOMBRES AU BASILIC RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE PURÉE DE POMME DE TERRE FOURME D'AMBERT TARTE POMME SPÉCULOOS | RADIS ET BEURRE TRIPES À LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE RISSOLÉES RONDELÉ NATURE® POIRE AU SIROP | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE * COQ AU VIN TAGLIATELLES MIMOLETTE FRUIT |
| Soir | MARAÎCHÈRE DE LÉGUMES LAITAGE FRUIT | POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS FROMAGE BLANC NATURE MOUSSE À LA FRAMBOISE | CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON FRUIT | PURÉE DE LENTILLES YAOURT FERMIER À LA VANILLE BIO ABRICOTS AU SIROP | QUINOA AUX ÉPICES CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT MOZAÏQUE DE FRUITS | HARICOTS BEURRE À L'AIL YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT DE PROXIMITÉ | * CHOU ROUGE AU LARD ET AUX POMMES LAITAGE FRUIT | ENDIVES AU JUS LAITAGE DESSERT |
| | Lundi 9 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 | Samedi 14 | Dimanche 15 | Lundi 16 |
| | Amandine | Ulrich | Benoît | Olivier | Henri, Joël | FÊTE NATIONALE | Donald | N.D. du Mont-Carmel |
| Midi | COLESLAW AUX CREVETTES ET À L'ANETH ÉMINCÉ DE POULET BASQUAISE RIZ BASMATI ET HARICOTS VERTS CAMEMBERT FRUIT BIO | MELON MERGUEZ DE BŒUF ET MOUTARDE FRITES EMMENTAL COMPOTE POMME FRAISE | CREVETTES AU CITRON CROQUE-MONSIEUR À LA VOLAILLE ET JAMBON BLANC * SALADE VERTE BATAVIA COULOMMIERS FRUIT | SALADE DE TOMATES À LA FÊTA ET OLIVES CŒUR DE COLIN FROID MACÉDOINE MAYONNAISE SAINT PAULIN CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAMBOISE | SALADE DE CONCOMBRES AU BASILIC SAUTÉ DE BŒUF FAÇON THAI GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE SAINT MÔRET® ABRICOT RÔTIS AU THYM | SALADE VERTE ICEBERG AUX DÉS DE ROQUEFORT * CRÊPINETTE DE PORC TRIO DE HARICOTS BLANC, CHOU VERT ET CAROTTES ROCAMADOUR TARTELETTE AUX POMMES | SARDINES AU BEURRE TENDRONS DE VEAU PURÉE DE PATATE DOUCE CAPRICE DES DIEUX® FRUIT BIO | PASTÈQUE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAINT ALBRAY® GERVITA FRAISE MELBA® |
| Soir | TARTINE AUX LÉGUMES GRILLÉS CRÈME DESSERT PRALINÉE MADELEINE | PETITS POIS À LA FRANÇAISE RIZ AU LAIT FRUIT BIO | GRATINÉ DE CARDONS ET BUTTERNUT YAOURT NATURE FIGUES SÈCHES | SPAGHETTIS AU PESTO FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT BIO | SALADE PASTINA MARINA® YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE - FRUIT BIO | TOMATES À LA PROVENÇALE LAITAGE FRUIT | POIREAUX À LA CRÈME LAITAGE DESSERT | CLAFOUTIS COURGETTES TOMATES ET CHEVRE YAOURT NATURE BULGARE FRUIT |
| | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 | Samedi 21 | Dimanche 22 | Lundi 23 | Mardi 24 |
| | Charlotte | Frédéric | Arsène | Marina | Victor | Marie-Madeleine | Brigitte | Christine |
| Midi | SALADE DE CRUDITÉS SAUCE CHIEN COLOMBO DE POULET RIZ CONTADIN® TARTE À LA NOIX DE COCO | CAROTTES RÂPÉES AUX DÉS D'EMMENTAL FILET DE SAUMON GRILLÉ À L'ANETH ET AU CITRON ÉPINARDS À LA CRÈME BLEU FRUIT | * ASPERGES VINAIGRETTE * RÔTI DE PORC ET MOUTARDE SALADE DE BLÉ AUX CONFETTIS DE LÉGUMES RONDELÉ AUX NOIX® SALADE DE FRUITS | * MÂCHE CHORIZOS GRILLÉS ET MOUTARDE BOULGOUR ÉPICÉ À LA TOMATE BRIE PÊCHE AU SIROP | * PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS MOULES MARINIÈRE FRITES SAINT NECTAIRE FRUIT | DUO DE CRUDITÉS OSSO BUCCO DE DINDE SPAGHETTIS PORT SALUT ÎLE FLOTTANTE | POIREAUX VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU À LA PROVENÇALE QUINOA AUX PETITS LÉGUMES ROQUEFORT FRUIT BIO | * ROSETTE ET BEURRE FILET DE POULET BRAISÉ ET MAYONNAISE TABOULÉ À L'OCCIDENTALE BÛCHETTE DE CHEVRE FRUIT BIO |
| Soir | CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE FRUIT | * CROISSANT AU JAMBON PETIT SUISSÉ NATURE MOUSSE AU CAFÉ | * SALADE DE LENTILLES À LA LYONNAISE MOUSSE AU CITRON SABLÉS DE RETZ® | MÉLANGE DE LÉGUMES GRILLÉS YAOURT FERMIER À LA FRAMBOISE BIO FRUIT | CAROTTES À LA CRÈME LAITAGE DESSERT | POÊLÉE DE LÉGUMES AUX ASPERGES LAITAGE FRUIT | TARTE CHEVRE ÉPINARDS YAOURT VELOUTÉ NATURE PRUNEAUX AU SIROP | SALSIFIS À LA CRÈME LIÉGEOIS VANILLE NAPPÉ CAMEL GAUFRETTE VANILLE |
| | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 | Samedi 28 | Dimanche 29 | Lundi 30 | Mardi 31 | |
| | Jacques | Anne, Joachim | Nathalie | Samson | Marthe | Juliette | Ignace de Loyola | |
| Midi | MELON RÔTI DE VEAU À L'ITALIENNE BLETTES GRATINÉES CANCOILLOTE NATURE CARROT CAKE | SALADE GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE FILET DE COLIN MEUNIÈRE ET CITRON RIZ AUX POIREAUX BRIN D'AFFINOIS® MOZAÏQUE DE FRUITS | RILLETTES DE THON MAYONNAISE ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY TAGLIATELLES CARRÉ FRAIS® FRUIT BIO | AVOCAT COCKTAIL CREVETTES FOIE DE VEAU À L'AIL ET AU PERSIL HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS FOURME D'AMBERT CRÈME BRÛLÉE | CAROTTES RÂPÉES * RIBS DE PORC FAÇON BARBECUE POMMES DE TERRE NOISETTE SOCIÉTÉ CRÈME® SALADE DE FRUITS | SALADE DE CONCOMBRES À LA BULGARE CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE BREBETTE® PÊCHE RÔTIE AU MIEL | ROULÉ AU FROMAGE RÔTI DE DINDE ET MAYONNAISE SALADE DE HARICOTS VERTS LEERDAMER® FRUIT | |
| Soir | POMMES DE TERRE DUCHESSÉ FROMAGE BLANC NATURE FRUIT BIO | * SALADE PARISIENNE YAOURT À LA NOIX DE COCO FRUIT BIO | RATATOUILLE SEMIOULE AU LAIT NAPPÉE CAMEL ABRICOTS SECS | LINGOTS DE POLENTA AUX LÉGUMES ET PARMESAN LAITAGE FRUIT | AUBERGINES GRILLÉES LAITAGE DESSERT | SEMIOULE YAOURT À LA CONFITURE DE FRAMBOISE FRUIT | TARTINE DE POULET AU CHORIZO * YAOURT SUCRÉ MOUSSE À LA FRAMBOISE | |



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

AOÛT 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

| | Mercredi 1 ^{er} | Jeudi 2 | Vendredi 3 | Samedi 4 | Dimanche 5 | Lundi 6 | Mardi 7 | Mercredi 8 |
|------|--|--|--|---|--|--|---|---|
| | Alphonse | Julien-Eymard | Lydie | J.M. Vianney | Abel | Transfiguration | Guétan | Dominique |
| Midi | SALADE DE TOMATES À L'ESPAGNOLE FILET DE LIEU NOIR À LA NORMANDE RIZ BASMATI ET BROCOLIS PAVÉ D'AFFINOIS® TIRAMISU DELIZIOSO® | MAQUEREAU AU VIN BLANC CANARD SAUCE ÉCHALOTE BEIGNETS DE COURGETTES GOUDA FRUIT | SALADE VERTE BATAVIA PILONS DE POULET FAÇON TEX MEX POMMES DE TERRE WEDGE® TOME BLANCHE FRUIT | *TRIO DE CHOU JAMBON COMTÉ ROGNONS DE BŒUF SAUCE PIQUANTE PETITS POIS CAROTTES RONDELÉ AUX POIVRES® TARTELETTE CITRON MERINGUÉE | SALADE DE CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES LAPIN À LA MOUTARDE PURÉE DE POMME DE TERRE CANCOILLOTE À L'AÏL FRUIT | MELON BROCHETTE DE DINDE FAÇON TANDOORI PURÉE CRÉCY CHANTENEIGE® COMPOTE DE POMME BISCUITÉE | SALADE DE SOJA ET CONCOMBRES SAUTÉ DE BŒUF À L'ANANAS NOUILLES SAUTÉES À LA CHINOISE TOME NOIRE LITCHIS AU SIROP | * SAUCISSON À L'AÏL ET CORNICHON FILET DE SAUMON FROID SALADE PIÉMONTAISE MINI CHAVROUX® FRUIT BIO |
| Soir | HARICOTS BEURRE À L'AÏL CRÈME DESSERT À LA VANILLE FRUIT | * SALADE DE POMMES DE TERRE ET RÔTI À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE YAOURT FERMIER NATURE BIO - SAVAROSE AU CHOCOLAT® | POËLÉE DE PANAIS YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS DATTES SÈCHES | CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES LAITAGE FRUIT | * CHOU VERT AU LARD LAITAGE DESSERT | JARDINIÈRE DE LÉGUMES ŒUFS AU LAIT FRUIT BIO | TARTE FINE DE CAROTTES YAOURT FERMIER À LA VANILLE BIO FRUIT BIO | GRATIN D'AUBERGINES RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL ROULÉ À LA FRAISE |
| | Jeudi 9 | Vendredi 10 | Samedi 11 | Dimanche 12 | Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 |
| | Amour | Laurent | Claire | Clarisse | Hippolyte | Evrard | ASSOMPTION | Armel |
| Midi | ŒUF DUR MAYONNAISE * TRAVERS DE PORC AU CARAMEL POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET BEURRE ÉDAM FRUIT BIO | SALADE D'ORANGES AU MIEL * CHIPOLATAS ET MOUTARDE HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE ENTREMONT® TARTE AUX FRAMBOISES | SALADE COLESLAW PINTADE À L'ANETH POËLÉE DE NAVETS CHAMOIS D'OR® LIÉGEOIS POMME FRAMBOISE ABRICOT | SALADE DE BETTERAVES STEAK HACHÉ DE BŒUF ET MOUTARDE POMMES DE TERRE PAILLASSON MONTCENDRE® FRUIT BIO | SAMOSSAS DE LÉGUMES SAUTÉ DE POULET FAÇON MAKHANI RIZ BASMATI MINI ROITELET® SALADE DE FRUITS | CAROTTES RÂPÉES TRUITE AUX AMANDES BLÉ AUX ÉPINARDS BREBICRÈME® ABRICOTS AU SIROP | SALADE DE SAINT JACQUES ET ÉCREVISSES À LA MANDARINE * FILET MIGNON DE PORC SAUCE ROQUEFORT NOUILLES ENTREMONT® FRUIT | PAMPLEMOUSSE COUSCOUS D'AGNEAU SAINT AGUR® COMPOTE POMME POIRE |
| Soir | POËLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU BALSAMIQUE YAOURT À LA GRECQUE MARRON SUI'S® | FLAN DE DUXELLES DE CHAMPIGNONS YAOURT NATURE - FRUIT | RIZ À L'ESPAGNOLE LAITAGE FRUIT | CHOUX DE BRUXELLES LAITAGE DESSERT | POËLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS À L'INDIENNE FAISSELLE - COOKIE | HARICOTS VERTS À LA TOMATE CRÈME RENVERSÉE FRUIT | CROSNES LIÉGEOIS AU CHOCOLAT GALETTES BRETONNES | CHOU-FLEUR BÉCHAMEL YAOURT AROMATISÉ FRUIT |
| | Vendredi 17 | Samedi 18 | Dimanche 19 | Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
| | Hyacinthe | Hélène | Jean-Eudes | Bernard | Christophe | Fabrice | Rose de Lima | Barthélemy |
| Midi | * TERRINE DE LAPIN FILET DE CABILLAUD FROID SALADE DE TAGLIATELLES AU SAUMON À L'ANETH ET AU CITRON OVERNAT® FRUIT | SALADE VERTE SCAROLE SPAGHETTIS BOLOGNAISE CHÈVRETINE® FRUIT | SALADE DE CÉLERI, POMME ET EMMENTAL AILE DE RAIE AUX CÂPRES FENOUIL ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT GAUFRE DE LIÈGE | CAVIAR D'AUBERGINE PIZZA À LA VOLAILLE ET CHAMPIGNONS SALADE VERTE BATAVIA BOURSIN AIL ET FINES HERBES® FRUIT BIO | PÂSTÈQUE SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO * JEUNES CAROTTES MUNSTER ANANAS AU SIROP | SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA FILET DE CARRELET À LA CRÉTOISE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL TARTE AUX MYRTILLES | PISSALADIÈRE NIÇOISE LAPIN AUX PRUNEAUX BEIGNETS DE SALSIFIS PAVÉ D'AFFINOIS BREBIS® FRUIT BIO | * PAVÉ AU POIVRE ET BEURRE POULET RÔTI FROID ET MAYONNAISE SALADE DE PENNE AU GASPACHO TARTARE AIL ET FINES HERBES® SALADE DE FRUITS |
| Soir | SALADE CAESAR YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO PRUNEAUX SECS | FLAGEOLETS LAITAGE DESSERT | BOULGOUR PIPERADE LAITAGE FRUIT | TABOULÉ À L'ORIENTALE FROMAGE BLANC NATURE LIÉGEOIS POMME CHATAIGNÉ | LINGOT DE POLENTA AUX LÉGUMES ET PARMESAN YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO - FRUIT BIO | FEUILLETÉ PANIER NIÇOIS SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE FRUIT BIO | PURÉE DE CÉLERI ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC À LA VANILLE ROULÉ AU CHOCOLAT | * POËLÉE DE TOPINAMBOURS AU LARD CRÈME DESSERT AU CARAMEL PALET BRETON |
| | Samedi 25 | Dimanche 26 | Lundi 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | Vendredi 31 | |
| | Louis | Natacha | Monique | Augustin | Sabine | Flacre | Aristide | |
| Midi | * ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET BEURRE POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLOTE NATURE FRUIT BIO | SALADE COLESLAW BRITISH® JOUÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS CROIX DE MALTE® ÉCLAIR AU CAFÉ | CÉLERI RÉMOULADE AIGUILLETES DE SAUMON MEUNIÈRE ET CITRON RIZ AUX ÉPINARDS PETIT MOULÉ NATURE® PARIS BREST | ŒUFS DURS MAYONNAISE * JAMBON CRU SALADE DE FUSILLI AU PESTO BRIE FRUIT | TARTARE DE COURGETTES RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE PURÉE D'ASPERGES ET POMMES DE TERRE SAINT PAULIN FRUIT | * INVOLTINI DE SPECK FARFALLES AU THON À L'ARRABIATA ET PARMESAN SALADE VERTE ICEBERG P'TIT GRU® PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES | SALADE DE TOMATE ET CŒURS DE PALMIERS AIGUILLETES DE POULET MARINÉES AU CITRON TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS EMMENTAL BANANE ANTILLAISE | |
| Soir | POËLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU PESTO LAITAGE DESSERT | GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE LAITAGE FRUIT | * SALADE STRASBOURGEOISE PERLE DE LAIT® FRUIT DE PROXIMITÉ | CHOU ROMANESCO SEMOULE AU LAIT COMPOTE POMME VANILLE | SALADE DE PÂTES MARCO POLO® PETIT SUISSE NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT | GALETS DE LÉGUMES YAOURT AU LAIT DE BREBIS BIO - FRUIT | SEMOULE AUX ÉPICES CRÈME DESSERT AU CAFÉ FRUIT DE PROXIMITÉ | |

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

