

MARS 2019



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
	Aubin, Albin, Jonathan	Charles-Le-Bon	Guérolé	Casimir, Cunégonde	Olive	Colette, Nicole	Félicité	Jean de Dieu
Midi	SALADE WALDORF® AUX NOIX AUBERGINE FARCIE AU BŒUF SEMOULE GOUDA POIRE CUITE AU CHOCOLAT	SALADE DE SEGMENTS D'ORANGE ET MIEL SOURIS D'AGNEAU AU THYM TOMATES À LA PROVENÇALE ROQUEFORT GÂTEAU MOELLEUX POMMES CRANBERRIES	* SALADE STRASBOURGEOISE FILET DE DORADE SAUCE NANTUA RIZ AUX POIREAUX MIMOLETTE FRUIT	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS FRICADELLE DE BŒUF ET MOUTARDE POMMES DE TERRE NOISETTE MINI ROITELET® FRUIT BIO	SALADE BOMBAY® SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA JEUNES CAROTTES À L'AIL CHAMOIS D'OR® COMPOTE DE PÊCHE	TERRINE MOSAÏQUE MÉDITERRANÉENNE AUX DEUX LÉGUMES ET MAYONNAISE BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE ICEBERG SAINT NECTAIRE FRUIT BIO	CAROTTES RÂPÉES FILET DE CARRELET À LA CRÈME POËLÉE DE CHOUX PORT SALUT MAXI COOKIE CHOCOLAT BLANC ET CRANBERRIES	CAVIAR D'AUBERGINES PILONS DE POULET TANDOORI HARICOTS VERTS AU CURRY ET OIGNONS CANCOILLOTTE NATURE FRUIT BIO
Soir	PURÉE DE CÉLERI ET POMME DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	QUINOAUX PETITS LÉGUMES PRODUIT LAITIER FRUIT	FEUILLETÉ AU FROMAGE PRODUIT LAITIER DESSERT	POËLÉE DE PANAIS AU LARD* YAOURT BIO FERMIER À LA FRAISE CHAMONIX®	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT BIO	RATATOUILLE YAOURT AUX FRUITS GAUFRETTE VANILLE	FLAGEOLETS À LA TOMATE YAOURT À LA GRECQUE FRUIT BIO	POMMES DE TERRE GRENAILLE SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE TIRAMISU DELIZIOSO
	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
	Françoise	Vivien, Anastasie	Rosine	Justine, Maximilien	Rodrigue	Mathilde	Louise, Maude	Bénédicte
Midi	SALADE DE GRAINES DE NATURE ET CRANBERRIES * SAUTÉ DE SANGLIER AU VIN ROUGE PURÉE DE CÉLERI ET POMME DE TERRE TOME DES PYRÉNÉES FRUIT BIO	SALADE DE MÂCHE ET NOIX CALAMARS À L'AIL ET AU PERSIL RIZ SAINT ALBRAY® TARTE POMME RHUBARBE	SALADE DE TOMATE, FÊTA ET OLIVES OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES RONDELÉ AUX NOIX® MOUSSE AU CAFÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ROGNONS DE BŒUF SAUCE PIQUANTE POMMES DE TERRE GRENAILLE CAMEMBERT FRUIT BIO	SALADE DE PENNE AU GASPACHO FILET DE CABILLAUD ET CITRON ÉPINARDS À LA CRÈME EMMENTAL TARTE AU CHOCOLAT	SARDINES ET BEURRE * RÔTI DE PORC AUX PRUNEUX GRATIN DE POMME DE TERRE OVERNAT® FRUIT	MÂCHE AUX DÉS DE MIMOLETTE POULET BASQUAISE RIZ TOME BLANCHE ABRICOTS RÔTIS AU MIEL ET AU THYM	ASPERGES VINAIGRETTE TENDRONS DE VEAU GRATIN DE MACARONIS ROQUEFORT FRUIT BIO
Soir	POËLÉE DE CHAMPIGNONS PRODUIT LAITIER DESSERT	HARICOTS BEURRE NATURE PRODUIT LAITIER FRUIT	LINGOTS DE POLENTA LÉGUMES ET PARMESAN FAISSELLE FRUIT BIO	CHAMPIGNONS À L'AIL FROMAGE FRAIS AROMATISÉ MADELEINE	TARTINE DE CHÈVRE RUSTIQUE YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT BIO	CHOU ROMANESCO CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT ABRICOTS SECS	GALETS DE LÉGUMES ŒUF AU LAIT FRUIT BIO	HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE PRODUIT LAITIER DESSERT
	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
	Patrick, Patrice	Cyrille	Joseph	PRINTEMPS - Herbert	Clément	Léa, Lila	Victorien, Rébecca	Catherine, Karine
Midi	SALADE DE CONCOMBRES À LA MENTHE * SAUCISSE FUMÉE FAÇON MORTEAU ET MOUTARDE PURÉE DE POIS CASSÉS ET POMME DE TERRE BÛCHETTE DE CHÈVRE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	* ROSETTE ET CORNICION SAUTÉ DE VEAU MARENGO GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BRIN D'AFFINOIS® FRUIT DE PROXIMITÉ	CAROTTES RÂPÉES TRUITE AUX AMANDES HARICOTS VERTS LEERDAMER® ÎLE FLOTTANTE	MAQUEREAU À LA TOMATE CROQUE-MONSIER À LA VOLAILLE ET JAMBON BLANC* SALADE VERTE BATAVIA SAINT NECTAIRE FRUIT	TARTARE DE CONCOMBRES TZATZIKI ÉMINCÉ DE BŒUF À L'ALGÉRIENNE BEIGNETS DE SALSIFIS MIMOLETTE TARTELETTE TATIN	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ESCALOPE DE DINDE NORMANDE PURÉE CRÉCY PETIT MOULÉ NATURE FRUIT	SALADE DE CAROTTES, COURGETTES ET ÉCHALOTES GIGOT D'AGNEAU ET MOUTARDE LENTILLES À LA DIJONNAISE FOURME D'AMBERT PURÉE POMME BANANE	* FEUILLETÉ CHARCUTIER CANARD À L'ORANGE NAVETS ET POMMES DE TERRE ORTOLAN® FRUIT DE PROXIMITÉ
Soir	AUBERGINES GRILLÉES PRODUIT LAITIER FRUIT	TARTE AUX OIGNONS YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE COMPOTE POMME VANILLE	RIZ BASMATI YAOURT FERMIER NATURE BIO FRUIT BIO	FLAN DE COURGETTES ACTIVIA AU MUESLI® CHAMONIX®	SEMOULE AUX ÉPICES FJORD® SALADE DE FRUITS	POËLÉE DE LÉGUMES AUX ASPERGES CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL PAIN D'ÉPICE	RATATOUILLE PRODUIT LAITIER FRUIT	CAROTTES À L'AIL PRODUIT LAITIER DESSERT
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31	
	Humbert	Annonciation, Larissa	Habib	Gontran	Gwladys	Amédée	Benjamin	
Midi	BETTERAVES AUX NOIX * SAUTÉ DE PORC AUX OIGNONS ET LARDONS PURÉE DE POMME DE TERRE COULOMMIERS FRUIT BIO	DUO DE CRUDITÉS ÉMINCÉ DE POULET FORESTIÈRE HARICOTS VERTS NATURE COMTÉ BRIOCHE PERDUE	* ANDOUILLE ET BEURRE FILET DE SAUMON AU BEURRE BLANC BROCOLIS BLEU FRUIT BIO	SALADE GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE MOULES MARINIÈRES FRITES RONDELÉ NATURE® POMME CUITE AU CHOCOLAT ET AMANDES	CÉLERI RÉMOULADE RÔTI DE VEAU CHASSEUR JARDINIÈRE DE LÉGUMES PAVÉ D'AFFINOIS SECRET® FRUIT BIO	* RADIS ET BEURRE BOUDIN NOIR ANTILLAIS PURÉE DE PATATE DOUCE ET POMME DE TERRE CONTADIN® SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE SCAROLE FOIE DE VEAU À L'AIL ET AU PERSIL NOUILLES TOME NOIRE MACARON CŒUR COULANT CARAMEL BEURRE SALÉ	
Soir	POËLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES PERLE DE LAIT® FIGUES SÈCHES	FEUILLETÉ NIÇOIS FROMAGE FRAIS NATURE FRUIT BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON COMPOTE POMME POIRE	POËLÉE DE PANAIS AU LARD* SEMOULE AU LAIT NAPPÉE CARAMEL FRUIT BIO	POMMES DE TERRE SARLADAISES CRÈME DESSERT PRALINÉ PETITS BEURRE	BOULGOUR PIPERADE PRODUIT LAITIER DESSERT	GRATINÉ DE TOPINAMBOUR ET BUTTERNUT PRODUIT LAITIER 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

AVRIL 2019



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	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7	Lundi 8
	Hugues, Valery	Sandrine, Sandie	Richard	Arlette	Les Rameaux - Irène	Marcellin	Jean-Baptiste de la Salle	Julie
Midi	* RILLETES PILONS DE POULET GRILLÉS ET KETCHUP PETITS POIS RONDELÉ AU POIVRE® FRUIT DE PROXIMITÉ	PAMPLEMOUSSE TAJINE D'AGNEAU GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BRIE TARTE AUX CERISES	SALADE VERTE COMPOSÉE AUX DÉS D'EMMENTAL LAPIN À LA MOUTARDE FÈVES SAINT PAULIN FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE TOMATES ET CŒURS DE PALMIERS * TRAVERS DE PORC AU CARAMEL TAGLIATELLES SAINT AGUR® LIÉGEOIS POMME FRAMBOISE ABRICOT	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE BLANQUETTE DE COLIN POIREAUX À LA CRÈME PORT SALUT FRUIT	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS TRIPES À LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE RISSOLÉES PETIT COTENTIN AIL ET FINES HERBES® TIRAMISU DELIZIOSO	MINI POIVRONS FARCIS À LA RICOTTA PINTADE À L'ANETH CAROTTES ET POMMES DE TERRE EDAM FRUIT BIO	SALADE DE CONCOMBRES À LA BULGARE JOUÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE POMMES DE TERRE VAPEUR CAPRICE DES DIEUX® MOSAÏQUE DE FRUITS AU SIROP
Soir	ALIGOT SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE PRUNEUX AU SIROP	CHOU VERT BRAISÉ AU LARD* RIZ AU LAIT NATURE FRUIT BIO	PURÉE DUBARRY YAOURT NATURE BULGARE SAVAROISE AU CHOCOLAT®	CROSNES CRÈME DESSERT À LA VANILLE FRUIT	RIZ AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT - DATTES SÈCHES	ENDIVES AU JAMBON* PRODUIT LAITIER FRUIT	* TRIO DE CHOU JAMBON COMTÉ PRODUIT LAITIER DESSERT	CHOUX DE BRUXELLES YAOURT À LA GRECQUE FRUIT BIO
	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14	Lundi 15	Mardi 16
	Gautier	Fulbert	Stanislas	Jules	Ida	Maxime, Ludivine	Paterne	Benoit-Joseph
Midi	SALADE DE CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES SAUTÉ DE VEAU MIJOTÉ AU PANAIS BLÉ CANCOILLOTE NATURE FRUIT BIO	SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA AILES DE RAIE AUX CAPRES HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS MUNSTER ÉCLAIR AU CHOCOLAT	ŒUF DUR MAYONNAISE CRÊPE SALÉE À LA VOLAILLE ET FROMAGE SALADE VERTE ICEBERG MINI ROITELET® FRUIT BIO	SALADE DE FRUITS DE MER * SPAGHETTIS CARBONARA MONTCENDRE® POIRE AU CARAMEL	* SALADE DE LENTILLES À LA LYONNAISE POULE AU RIZ MINI ROULÉS AIL ET FINES HERBES® SALADE DE FRUITS	SALADE DE CÉLÉRI, POMME ET EMMENTAL CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES ET MOUTARDE HARICOTS VERTS À L'AIL SAINT MÔRET® CRÈME BRÛLÉE	SALADE DE COURGETTES, TOMATES ET FÊTA RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE JEUNES CAROTTES À L'AIL PAVÉ D'AFFINOIS BREBIS® SABLÉ CARAMEL CHOCOLAT	SALADE VERTE ICEBERG * ANDOUILLETTE GRILLÉE ET MOUTARDE FRITES ENTREMONT® FRUIT DE PROXIMITÉ
Soir	BLETTES GRATINÉES RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL COMPOTE POMME CASSIS	POMMES DE TERRE DAUPHINE PETITS SUISSES NATURE FRUIT BIO	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON CHAMONIX®	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL FROMAGE FRAIS AROMATISÉ FRUIT BIO	POËLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU PESTO PRODUIT LAITIER DESSERT	TARTINE DE POULET AU CHORIZO* PRODUIT LAITIER FRUIT	BOULGOUR ÉPICÉ À LA TOMATE YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO FRUIT BIO	BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME ABRICOT
	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24
	Anicet	Parfait	Emma	Odette, Giraud	Pâques - Anselme	Lundi de Pâques - Alexandre	Georges, Jordi	Fidèle
Midi	SAMOSSAS DE LÉGUMES FALAFELS DE FÈVE ET POIS CHICHES ET SAUCE FROMAGE BLANC CITRON PERSIL TABOULÉ À LA LIBANAISE SAINT ALBRAY® SALADE D'AGRUMES AU MIEL	* COPPA ET BEURRE AIGUILLETES DE POULET À LA MOUTARDE GRATIN DAUPHINOIS CHANTENEIGE® FRUIT	DUO DE LÉGUMES BULGARE FILET DE LIEU NOIR GRILLÉ À L'ANETH RIZ BASMATI AUX ÉPINARDS CHAMOIS D'OR® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE D'ENDIVES AU ROQUEFORT * SAUTÉ DE PORC AU CIDRE MOGETTES PETITS MOULÉS AIL ET FINES HERBES® TARTE CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES	* TERRINE DE LAPIN PARMENTIER DE CANARD ET PATATE DOUCE SALADE VERTE SCAROLE MINI CHAVROUX® SALADE DE FRUITS	AVOCAT MAYONNAISE SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET MOUTARDE FLAGEOLETS TARTARE AIL ET FINES HERBES® TARTE AUX FRAMBOISES	MUSEAU DE BŒUF À LA LYONNAISE FILET DE SAINT PIERRE À LA CRÈME BEIGNETS DE BROCOLIS ROUCOULONS® FRUIT BIO	POIREAUX VINAIGRETTE COUSCOUS AU POULET CANCOILLOTE À L'AIL FRUIT BIO
Soir	FLAN DE DUXELLE DE CHAMPIGNONS GERVITA FRAISE MELBA® FRUIT	* CHOU ROUGE AUX LARDONS ET AUX POMMES YAOURT NATURE BULGARE PÊCHE AU SIROP	FENOUIL ET POMMES DE TERRE YAOURT À LA CONFITURE DE FRAMBOISE PETITS ÉCOLIERS®	POËLÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS PRODUIT LAITIER FRUIT	COQUILLETES RATATOUILLE PRODUIT LAITIER DESSERT	TOMATE FARCIE AU BŒUF YAOURT À LA NOIX DE COCO FRUIT	CŒURS DE CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE YAOURT FERMIER NATURE BIO MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	CLAFOUTIS DE COURGETTE, TOMATE ET CHÈVRE FROMAGE FRAIS AROMATISÉ GRANOLA®
	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28	Lundi 29	Mardi 30		
	Marc	Alida	Zita	Valérie	Catherine de Sienne	Robert, Rosemonde		
Midi	SALADE VERTE ICEBERG AUX DÉS DE TOME DE BREBIS * ASSIETTE DE CHARCUTERIES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS CARRÉ FRAIS® CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAISE	RILLETES DE THON MAYONNAISE RÔTI DE VEAU AU JUS CHOU-FLEUR BÉCHAMEL EMMENTAL FRUIT BIO	* JAMBON CRU ET CORNICION CALAMARS FAÇON DOUGLÉRÉE RIZ CROIX DE MALTE® FRUIT	PISSALADIÈRE NIÇOISE AIGUILLETES DE POULET MARINÉES AU CITRON BEIGNETS DE COURGETTE BOURSIN AIL ET FINES HERBES® FRUIT BIO	SALADE COLESRAW FILET DE DORADE AUX ÉPICES DOUCES PURÉE DE COURGETTE ET POMME DE TERRE P'TIT GRU® POMME CUITE À LA CRÈME ET AUX AMANDES	TARTE AUX OIGNONS MERGUEZ DE BŒUF ET MOUTARDE GRATIN D'AUBERGINES CAMEMBERT FRUIT		
Soir	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS SEMOULE AU LAIT NATURE FRUIT BIO	PENNE RIGATE AUX TOMATES CONFITES FAISSELLE PRUNEUX SECS	POËLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU BALSAMIQUE PRODUIT LAITIER DESSERT	* SALADE DE POMMES DE TERRE ET RÔTI À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE PRODUIT LAITIER DESSERT	TARTINE AUX LÉGUMES GRILLÉS FROMAGE BLANC NATURE FRUIT BIO	NOUILLES SAUTÉES À LA CHINOISE CRÈME DESSERT AU CARAMEL COMPOTE DE PÊCHE		

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