

JANVIER 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

	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6	Lundi 7	Mardi 8
	JOUR DE L'AN	Basile	Geneviève	Odilon	Édouard	Épiphanie	Raymond	Lucien
Midi	MEILLEURS VŒUX 2019 REPAS DU JOUR DE L'AN	SALADE DE PENNE AU GASPACHO SAUTÉ DE DINDE AU CURRY ET LAIT DE COCO HARICOTS VERTS NATURE OVERNAT® LIÉGEOIS POMME ABRICOT FRAMBOISE	RADIS ET BEURRE DOS DE COLIN AUX ÉCHALOTES BLETTES GRATINÉES ÉDAM CRÊPE SUCRÉE À LA CONFITURE DE FRAISE	CREVETTES AU CITRON BŒUF BOURGUIGNON GRATIN DE POMMES DE TERRE PORT SALUT FRUIT	TERRINE AU FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES CONFITES ET BASILIC OSSO BUCCO DE VEAU POMMES DE TERRE NOISETTE CAPRICE DES DIEUX® FRUIT	RILLETES AUX DEUX SAUMONS * CASSOULET GARNI AU CONFIT DE CANARD ETORKI® FRUIT DE PROXIMITÉ	MACÉDOINE MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE ICEBERG SOCIÉTÉ CRÈME® FRUIT BIO	SALADE COLESLAW OMELETTE NATURE POÊLÉE DE LÉGUMES ESPANA CAMEMBERT MOUSSE AU CHOCOLAT
Soir	VELOUTÉ AUX 7 LÉGUMES RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL FRUIT	RIZ MADRAS YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT SALADE DE FRUITS	PENNE RIGATE YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO FRUIT	VELOUTÉ AUX 10 LÉGUMES YAOURT NATURE MOUSSE FRAMBOISE	POÊLÉE DE LÉGUMES AUX ASPERGES LAITAGE DESSERT	GRATIN D'AUBERGINES LAITAGE DESSERT	POÊLÉE DE NAVETS CRÈME ONCTUEUSE CARAMEL MADELEINE	POLENTA GRATINÉE PETIT SUISSE NATURE FRUIT BIO
	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
	Alix	Guillaume	Paulin	Tatiana	Yvette	Nina	Rémi	Marcel
Midi	* SARDINE ET BEURRE SAUTÉ DE PORC SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE AU CURRY ET OIGNONS MIMOLETTE FRUIT BIO	SALADE DE CONCOMBRES FILET DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC MÉLANGE DE LÉGUMES OUBLIÉS BÛCHETTE DE CHÈVRE GALETTE DES ROIS	SALADE PIÉMONTAISE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES POÊLÉE GOURMANDE AUX LÉGUMES GRILLÉS BLEU SALADE DE FRUITS	TARTARE DE COURGETTES * BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE DE POMMES DE TERRE COULOMMIERS FRUIT BIO	* SALADE PARISIENNE FILET DE POUET BRAISÉ SAUCE FOSTÉRIÈRE POÊLÉE DE LÉGUMES FOSTÉRIÈRE CANCOILLOTTE AIL TARTE TATIN ABRICOT	SALADE VERTE AUX DÉS D'EMMENTAL * FILET DE CARRELET SAUCE CITRON POMMES DE TERRE PERSILLÉES CHAMOIS D'OR® COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE DU PÊCHEUR LAPIN SAUCE CHASSEUR POÊLÉE DE LÉGUMES BRETONNE EMMENTAL FRUIT DE PROXIMITÉ	POMELO CHILI CON CARNE GOUDA ROCKY TOFFEE CHEESECAKE®
Soir	COURGETTES AIL ET PERSIL YAOURT AUX FRUITS MOSAÏQUE DE FRUITS AU SIROP	FARFALLES YAOURT AUX FRUITS FRUIT BIO	POMMES DE TERRE SARLADAISES FROMAGE BLANC NATURE ÎLE FLOTTANTE	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES LAITAGE DESSERT	POMMES DE TERRE DUCHESSE LAITAGE FRUIT	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT FRUIT	SERPENTINIS À LA TOMATE YAOURT À LA GRECQUE GAUFRE LIÉGEOISE	POÊLÉE DE CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE CRÈME RENVERSÉE CARAMEL FRUIT
	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24
	Roseline	Prisca	Marius	Sébastien	Agnès	Vincent	Barnard	François de Sales
Midi	* SALADE DE LENTILLES À LA LYONNAISE TJAJINE D'AGNEAU AUX RAISINS ET PRUNEAUX COURGETTES NATURE FOURME D'AMBERT FRUIT DE PROXIMITÉ	CAROTTES RAPÉES AU JUS D'ORANGE PILONS DE POULET GRILLÉS AUX HERBES ET MOUTARDE FRITES TOME DES PYRÉNÉES ANANAS AU SIROP	TARTARE DE COURGETTES * FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE CHOUX DE BRUXELLES MINI ROITTELET® TARTE MIRABELLES DE LORRAINE	SALADE DE MUSEAU DE BŒUF À LA LYONNAISE AILE DE RAIE SAUCE FRAMBOISE RIZ PORT SALUT FRUIT BIO	* PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MARENGO PETITS POIS À LA FRANÇAISE ROQUEFORT FRUIT BIO	TARTARE DE TOMATE ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE CRÈME BRULÉE	TERRINE AU FROMAGE DE CHÈVRE CŒUR DE TOMATES CONFITES ET BASILIC MARMITE DE LA MER BLÉ EMMENTAL FRUIT BIO	SALADE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE * RÔTI DE PORC ET MOUTARDE JEUNES CAROTTES À L'AIL COULOMMIERS TARTE AUX POMMES NORMANDES
Soir	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES CRÈME DESSERT VANILLE FIGUES SÈCHES	TOMATES À LA PROVENÇALE FAISSILLE FRUIT	POMMES DE TERRE RISSOLÉES LAITAGE FRUIT	POIREAUX À LA CRÈME LAITAGE DESSERT	CROQUE MONSIEUR VOLAILLE YAOURT AU LAIT DE BREBIS ET CHATAIGNE - POIRE AU VIN	CHOU VERT AU LARD * SEMOULE AU LAIT NATURE FRUIT BIO	JULIENNE DE LÉGUMES YAOURT À LA NOIX DE COCO COMPOTE PÊCHE	AUBERGINES GRILLÉES CRÈME DESSERT CARAMEL FRUIT
	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	
	Conv. de St Paul	Paule	Angèle	Thérèse d'Aquin	Gildas	Martine	Marcelle	
Midi	SALADE DE POMMES DE TERRE PROVENÇALE COTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES PURÉE DUBARRY MONTCENDRE® FRUIT BIO	SALADE WALDORF AUX NOIX DOS DE LOUP DE MER SAUCE CITRON ET ROMARIN POÊLÉE DE NAVETS ET CAROTTES RONDELÉ NATURE® CHUNCKY BROWNIE®	* ANDOUILLE ET BEURRE LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE POMMES DE TERRE GRENAILLES SAINT NECTAIRE FRUIT BIO	SALADE DOUCEURS DE CRUDITÉS COLOMBO DE POULET SAINT ALBRAY® MOSAÏQUE DE FRUITS AU SIROP	SALADE PIÉMONTAISE FILET DE CABILLAUD SAUCE CURRY POÊLÉE DE LÉGUMES À LA MAROCAINE TOME DES PYRÉNÉES FRUIT	SALADE DE CONCOMBRES AU BASILIC OMELETTE NATURE RATATOUILLE BREBETTE® MOUSSE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	CAVIAR D'AUBERGINES BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE AU CUMIN ET OIGNONS EDAM FRUIT	
Soir	BOULGOUR PIPERADE YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE GALETTES BRETONNES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES LAITAGE FRUIT	CHOU ROMANESCO LAITAGE DESSERT	ENDIVES CUITES YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS FRUIT DE PROXIMITÉ	SEMOULE AUX COURGETTES FROMAGE BLANC AUX FRUITS PÊCHE RÔTIE AU MIEL	RIZ YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO FRUIT DE PROXIMITÉ	HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS CRÈME DESSERT CAFÉ BRIOCHE PERDUE	

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

FÉVRIER 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
	Ella	Présentation - CHANDELEUR	Blaise	Véronique	Agathe	Gaston	Eugénie	Jacqueline
Midi	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS RÔTI DE VEAU SAUCE MOUTARDE FUSILLIS BRIE PARIS BREST	PAMPLEMOUSSE SAUCE COCKTAIL CREVETTE * SAUCISSE DE SANGLIER PURÉE D'ASPERGES ET POMMES DE TERRE OVERNAT® FRUIT	SALADE DE PÂTES MARCO POLO CUISSÉ DE CANARD CONFITE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PORT SALUT LINGOT AUX POMMES ET AMANDES	* SALADE DES ALTITUDES SAUMONETTE SAUCE AUX CAPRES ÉPINARDS À LA CRÈME SAINT NECTAIRE SALADE DE FRUITS	SALADE FUSILLIS AU PESTO * CRÊPE SALÉE AU JAMBON ET FROMAGE SALADE VERTE ICEBERG BÛCHETTE DE CHÈVRE CRÊPE AUX POMMES CARAMELISÉES	* ROSETTE ET CORNICION FILET DE COLIN SAUCE SOJA ET GINGEMBRE HARICOTS PLATS A L'AIL SAINT PAULIN FRUIT BIO	DUO DE LÉGUMES BULGARE POT-AU-FEU CAMEMBERT CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL	SALADE DE POMMES DE TERRE, VOLAILLE ET EMMENTAL * JAMBON BRAISÉ ET MOUTARDE HARICOTS BLANCS EDAM FRUIT BIO
Soir	CHOU ROUGE AUX POMMES ET AU LARD * PERLE DE LAIT® FRUIT	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL LAITAGE DESSERT	GRATIN DAUPHINOIS LAITAGE FRUIT	RIZ YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS MOUSSE CAFÉ	FÈVES A LA TOMATE ET BASILIC YAOURT BULGARE FRUIT BIO	SPAGHETTIS SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON COMPOTE POMME	PURÉE DE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE YAOURT BIO FERMIER FRAISE FRUIT BIO	BEIGNETS DE SALSIFIS YAOURT AROMATISÉ MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
	Apolline	Carême	Notre-Dame de Lourdes	Félix	Béatrice	Valentin	Claude	Julienne
Midi	SALADE DE BOULGOUR ET TARTARE DE TOMATE FOIE DE VEAU AIL ET PERSIL JEUNES CAROTTES FOURME D'AMBERT MILLEFEUILLE	CAROTTES RÂPÉES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE TRIPES À LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANCOILLOTTE NATURE FRUIT	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE POULET BRAISÉ POIREAUX À LA CRÈME SOCIÉTÉ CRÈME® SEMOULE AU LAIT NATURE	* JAMBON CRU ET BEURRE STEAK DE THON SAUCE TOMATE GRATIN DE BLETTES MONTCENDRE® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE D'ÉMINCÉ DE RADIS * ANDOUILLETTE ET MOUTARDE PURÉE DE POMMES DE TERRE SIX DE SAVOIE® CRÈME ONCTUEUSE VANILLE	TABOULÉ À LA LIBANAISE FALAFELS SAUCE AU FROMAGE BLANC CAROTTES À LA CORIANDRE CHANTENEIGE® FRUIT	SALADE VERTE BATAVIA BLANQUETTE DE VEAU RIZ COULOMMIERS TARTE AUX FRAMBOISES	TRIO DE CHOU JAMBON * COMTÉ CALAMARS AU CHORIZO * HARICOTS VERTS MINI ROITELET® FLAN PÂTISSIER
Soir	TAGLIATELLES LAITAGE FRUIT	CLAFOUTIS COURGETTES TOMATES CHÈVRE LAITAGE DESSERT	RIZ SAFRANÉ YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS FRUIT	POMMES DE TERRE FORESTINES YAOURT À LA CONFITURE DE FRAMBOISE BROWNIE AU CHOCOLAT	POÊLÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS MOUSSE À LA FRAISE FRUIT	SEMOULE À LA TOMATE ÉPICÉE YAOURT NATURE MOUSSE CITRON	POÊLÉE DE TOPINAMBOURS AU LARD * FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT DE PROXIMITÉ	BOULGOUR AUX PETITS OIGNONS LAITAGE FRUIT
	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
	Alexis	Bernadette	Gabin	Aimée	Pierre-Damien	Isabelle	Lazare	Modeste
Midi	SALADE GRAINES DE NATURE ET CRANBERRIES OSSO BUCCO DE VEAU POMMES DE TERRE VAPEUR PORT SALUT FRUIT	SALADE DE BETTERAVES ET MAÏS OMELETTE BASQUAISE BROCOLIS MONTCENDRE® FRUIT BIO	TARTARE DE TOMATES SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE LEERDAMER® GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT	SALADE POMMES DE TERRE ET ECHALOTES TRUITES AUX AMANDES CHOUX DE BRUXELLES CAMEMBERT FRUIT	SALADE DE CHOU ROUGE * SAUCISSE FUMÉE ET MOUTARDE ALIGOT PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES® GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE ET CORNICIONS FILET DE CABILLAUD SAUCE CRÈME ANETH BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT BIO	CAROTTES RÂPÉES SAUTÉ DE DINDE AU CURRY COURGETTES OVERNAT® NEW YORK CHEESECAKE® MYRTILLES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE * COQ AU VIN POMMES DE TERRE VAPEUR CHAMOIS D'OR® FRUIT BIO
Soir	CHOU VERT AU LARD * LAITAGE DESSERT	CRÊPE AU FROMAGE PETIT SUISSE NATURE GÂTEAU FOURRÉ ABRICOT	TARTINE DE POULET AU CHORIZO * FAISSILLE FRUIT BIO	DAHL DE LENTILLES CORAIL SEMOULE AU LAIT NATURE SABLÉ DE RETZ	POÊLÉE TOPINAMBOURS CRÈME ONCTUEUSE PRALINÉ FRUIT BIO	CAROTTES, PANAIS ET POMMES DE TERRE AU MIEL ET ÉPICES PETIT FROMAGE FRAIS AROMATISÉ - COMPOTE POMME BISCUITÉE	SPAGHETTIS LAITAGE FRUIT	POÊLÉE DE NAVETS ET CAROTTES LAITAGE DESSERT
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28				
	Roméo	Nestor	Honorine	Romain				
Midi	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET DÉS D'EMMENTAL SAUTÉ DE LAPIN À L'ESPAGNOLE POÊLÉE DE POIS GOURMANDS GOUDA ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POIREAUX VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE FRITES CAMEMBERT FRUIT	SALADE VERTE ICEBERG PAËLLA DE POISSON BRIE ABRICOTS AU SIROP	* SAUCISSON À L'AIL ET BEURRE RÔTI DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE CHOU-FLEUR NATURE TOME DES PYRÉNÉES FRUIT				
Soir	FÈVES SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON FRUIT DE PROXIMITÉ	POÊLÉE AUX CHAMPIGNONS YAOURT NATURE GAUFRE DE BRUXELLES	ENDIVES AU JUS FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT	GRATIN DE POMMES DE TERRE YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT				

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