

NOVEMBRE 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'usager

* 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
	TOUSSAINT	Défunts	Hubert, Gwenaël	Charles, Aymeric	Sylvie, Zacharie	Bertille, Léonard	Carine, Ernest	Geoffroy, Dora
Midi	SALADE DE FRUITS DE MER * ROUGAIL DE SAUCISSES RIZ CHÈVRETINE® FRUIT	SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES FILET D'ÉGLEFIN SAUCE CITRONNÉE CHOU-FLEUR SAINT ALBRAY® GÉLIFIÉ AU CARAMEL	ASPERGES VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD À LA PATATE DOUCE SALADE VERTE SCAROLE SOCIÉTÉ CRÈME® FRUIT BIO	SALADE BOMBAY® FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE FENOUIL ET POMMES DE TERRE ÉDAM GÂTEAU DE SEMOULE AUX PERLES D'ORANGE	POIREAUX VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE CRÉCY CAMEMBERT FRUIT	PIZZA AU SAINT MARCELLIN CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES PETITS POIS CAROTTES CONTADIN® SALADE DE FRUITS	MÂCHE AUX DÉS D'EMMENTAL FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC RIZ AUX ÉPINARDS CROIX DE MALTE® PANCAKE AUX POMMES	SALADE GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE ÉMINCÉ DE POULET À LA FORESTIÈRE HARICOTS VERTS NATURE TOME NOIRE ÉCLAIR AU CHOCOLAT
Soir	POÊLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE FJORD® PAIN D'ÉPICE	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES YAOURT À LA NOIX DE COCO FRUIT BIO	CŒURS DE CÉLERIS LAITAGE DESSERT	ENDIVES AU JAMBON * LAITAGE FRUIT	TOMATES PROVENÇALES YAOURT BRASSÉ AUX PRUNEAUX GALETTES BRETONNES	COQUILLETES FROMAGE BLANC NATURE ABRICOTS SECS	VELOUTÉ DE LÉGUMES À LA TOMATE SEMOULE AU LAIT NATURE FRUIT	POLENTA GRATINÉE CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE PROXIMITÉ
	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
	Théodore	Léon, Noé	ARMISTICE 1918 - Martin	Christian	Brice, Diégo	Sidoine	MENU BEAUJOLAIS NOUVEAU	Margérite
Midi	SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUTS RÔTI DE VEAU À L'ITALIENNE FUSILLINS TRICOLORES SAINT NECTAIRE FRUIT DE PROXIMITÉ	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE STEAK HACHÉ DE BŒUF ET MOUTARDE POMMES DE TERRE GRENAILLES MUNSTER FRUIT	SALADE VERTE ICEBERG AUX GÉSISERS DE CANARD TRUITE AUX AMANDES RIZ BASMATI ROQUEFORT TARTE AUX MIRABELLES DE LORRAINE	CÉLERI RÉMOULADE JOUÉ DE BŒUF CAROTTES FRITES MINI ROULÉ AIL ET FINES HERBES® FRUIT BIO	SALADE DE CONCOMBRES À LA BULGARE FILET DE COLIN MEUNIÈRE ET CITRON CHOU-FLEUR BÉCHAMEL EMMENTAL CHUNKY BROWNIE®	RILLETTES DE THON MAYONNAISE OMELETTE AUX FINES HERBES JARDINIÈRE DE LÉGUMES RONDELÉ AUX NOIX FRUIT BIO	* TERRINE DE CHEVREUIL * SAUTÉ DE PORC À LA BIÈRE, AUX LARDONS ET AUX OIGNONS PURÉE DE POMME DE TERRE ROCAMADOUR TARTE AUX MYRTILLES	CAROTTES RÂPÉES CROQUE-MONSIEUR À LA VOLAILLE ET JAMBON BLANC * SALADE VERTE SCAROLE SAINT PAULIN FRUIT BIO
Soir	CHOU ROMANESCO ÎLE FLOTTANTE ROULÉ À LA FRAISE	POÊLÉE DE LÉGUMES TEX MEX LAITAGE DESSERT	POIREAUX À LA CRÈME LAITAGE FRUIT	POÊLÉE DE PANAIS AU LARD * GÉLIFIÉ AU CARAMEL MADELEINE	BOULGOUR PIPERADE YAOURT FERMIER NATURE BIO FRUIT BIO	SEMOULE AUX ÉPICES YAOURT À LA GRECQUE COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ AUX 10 LÉGUMES CRÈME RVERSEÉE CARAMEL FRUIT BIO	POÊLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES FROMAGE FRAIS CHOCOLAT DATTES SÈCHES
	Samedi 17	Dimanche 18	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24
	Élisabeth, Hilda	Aude	Tanguy	Edmond, Octave	Présentation de Marie	Cécile, Philémon	Clément	Flore
Midi	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX TENDRONS DE VEAU AUX OLIVES RIZ BRIE ABRICOTS RÔTIS AU MIEL ET AU THYM	ASPERGES VINAIGRETTE FILET DE CARRELET AUX FRUITS DE MER FENOUIL ET POMMES DE TERRE PAVÉ D'AFFINOIS BREBIS® SALADE DE FRUITS	SALADE DE TAGLIATELLES AU SAUMON ET À L'ANETH ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE BEIGNETS DE SALSIFIS LEERDAMER® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE COURGETTES À LA FÊTA SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO * RIZ ET CAROTTES CANCOILLOTE NATURE COMPOTE DE POMME	SALADE D'ÉMINCÉ DE RADIS, MAÏS ET BETTERAVES AILE DE RAIÉ À LA PROVENÇALE BROCOLIS TARTARE AIL ET FINES HERBES® FAR AUX PRUNEAUX	TARAMA SPAGHETTIS BOLOGNAISE SAINT AGUR® FRUIT	SALADE D'AGRUMES AU MIEL BLANQUETTE DE DINDE POMMES DE TERRE VAPEUR CHÈVRETINE® TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS AUX CREVETTES POULE AU POT RIZ ENTREMONT® FRUIT
Soir	CAROTTES VICHY LAITAGE FRUIT	LINGOT DE POLENTA AUX LÉGUMES ET FROMAGE LAITAGE DESSERT	CROSNES FROMAGE BLANC AROMATISÉ MOUSSE AU CAFÉ	PURÉE DE BUTTERNUT ET POMME DE TERRE YAOURT À LA CONFITURE DE FRAMBOISE FRUIT DE PROXIMITÉ	GRATIN DE GNOCCHIS À LA CRÈME TOMATÉE YAOURT SUCRÉ FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES AU POTIRON FAISSELLE ET MIEL PALET BRETON	FÈVES SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE FRUIT	CHAMPIGNONS À L'AIL LAITAGE DESSERT
	Dimanche 25	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30		
	Catherine	Delphine, Conrad	Séverin	Jacques de la Marche	Saturnin	André		
Midi	TABOULÉ À L'OCCIDENTALE * TRAVERS DE PORC AU CARAMEL HARICOTS BEURRE NATURE RONDELÉ AU POIVRE® MOSAÏQUE DE FRUITS	QUICHE À LA VOLAILLE RÔTI DE BŒUF AU JUS CAROTTES À L'AIL BRIN D'AFFINOIS® FRUIT BIO	CONCOMBRES À LA CRÈME ET MENTHE COUSCOUS D'AGNEAU MINI ROITELET® FRUIT BIO	SALADE DE TOMATE AUX DÉS DE MIMOLETTE FOIE DE VEAU À L'AIL ET AU PERSIL HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS PETIT SOIGNON® NID D'ABEILLE AUX AMANDES	SALADE VERTE COMPOSÉE AUX DÉS DE TOME DE BREBIS * JOUE DE PORC CARAMÉLISÉE POMMES DE TERRE DUCHESSE FOURME D'AMBERT COMPOTE POMME POIRE	DUO DE CRUDITÉS FILET DE SAUMON SAUCE CITRONNÉE RIZ BASMATI AUX POIREAUX TOME BLANCHE MOELLEUX ANANAS CARAMÉLISÉ		
Soir	BLÉ AUX OIGNONS LAITAGE FRUIT	MACARONIS AU FROMAGE PETIT SUISSE NATURE MOUSSE AU CITRON	GRATIN DE POMME DE TERRE À LA PROVENÇALE YAOURT NATURE POIRE CUITE À LA CRÈME ET AUX AMANDES	FEUILLETÉ AU REBLOCHON CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT BIO	BLETTES GRATINÉES SEMOULE AU LAIT NATURE FRUIT BIO	CHOUX DE BRUXELLES AUX * LARDONS ET À LA CRÈME FJORD® FRUIT BIO		

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



DÉCEMBRE 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'usager

* Les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Samedi 1 ^{er}	Dimanche 2	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8
	Florence, Éloi	Viviane	Xavier	Barbara	Gérald	Nicolas, Colin	Amboise	Immaculée Conception, Elfi
Midi	* PÂTE DE CAMPAGNE PINTADE À L'ANETH NAVETS ET POMMES DE TERRE SAINT ALBRAY® FRUIT BIO	PERLES NACRÉES AU SAUMON FUMÉ ET ŒUFS TOBIKKO * CÔTE DE PORC GRILLÉE ET MOUTARDE RATATOUILLE BLEU SALADE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES CŒUR DE COLIN À L'INDIENNE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE RONDELÉ NATURE® TARTE FINE AUX POMMES	SARDINES AU BEURRE PILONS DE POULET AUX 4 ÉPICES FLAGEOLETS BREBETTE® FRUIT	TABOULÉ À LA LIBANAISE PIZZA À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE BATAVIA PORT SALUT FRUIT DE PROXIMITÉ	* ROSETTE ET BEURRE RÔTI DE VEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE RÔSTIS DE LÉGUMES ORTOLAN® FRUIT	SALADE DE CÉLERI AUX POMMES POT-AU-FEU® CHAMOIS D'OR® LIÉgeois AU CAFÉ	SALADE DE CHOU ROUGE ROGNONS SAUCE MADÈRE POMMES DE TERRE RISSOLÉES SAINT-MÔRET COMPOTE DE POMME BISCUITÉE
Soir	VELOUTÉ DE POISSON À LA BRETONNE LAITAGE DESSERT	ALIGOT LAITAGE DESSERT	RIZ À L'ESPAGNOLE YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO FRUIT	POÊLÉE DE TOPINAMBOURS ŒUFS AU LAIT SAVAROSE AU CHOCOLAT®	CŒURS DE CÉLERI ET POMMES DE TERRE À LA TOMATE SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON COOKIE	SPAGHETTIS AU PESTO YAOURT NATURE BULGARE FIGUES SÈCHES	BEIGNETS DE BROCOLIS YAOURT À LA NOIX DE COCO FRUIT DE PROXIMITÉ	ENDIVE AU JAMBON * LAITAGE FRUIT
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
	Pierre Fourier	Romarc, Eulalie	Daniel	Jeanne-Françoise, Chantal	Lucie, Joceline, Aurore	Odile	Ninon	Alice, Adélaïde, Alizée
Midi	MUSEAU DE BŒUF À LA LYONNAISE PAVÉ DE JULIENNE SAUCE BASILIC ET PARMESAN RIZ CANCOILLOTE À L'AIL FRUIT	SALADE PIÉMONTAISE OMELETTE NATURE HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE CHANTENEIGE® FRUIT BIO	SALADE D'ENDIVES AUX DÉS DE ROQUEFORT * TAGLIATELLES CARBONARA MONTCENDRE® PÊCHE RÔTIE AU MIEL	ŒUF DUR MAYONNAISE SEICHES AU CHORIZO * GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT	SALADE COLESLAW GIGOT D'AGNEAU AU THYM POÊLÉE DE NAVETS ET CAROTTES BOUCHON FROMAGER® TIRAMISU DELIZIOSO	SALADE DE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS ROUGES LAPIN AUX PRUNEAUX FRITES MUNSTER FRUIT BIO	TARTARE DE CONCOMBRES TZATZIKI * JAMBON BRAISÉ ET MOUTARDE PURÉE DE POIS CASSÉS PAVÉ D'AFFINOIS SECRET® COMPOTE POMME BANANE	* ANDOUILLE ET BEURRE FILET DE SOLE À L'OSEILLE HARICOTS VERTS NATURE CAPRICE DES DIEUX® FRUIT
Soir	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE TERRE LAITAGE DESSERT	CRÊPE SALÉE À LA VOLAILLE ET CHAMPIGNONS YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE PRUNEAUX AU SIROP	VELOUTÉ DE LÉGUMES POÊLÉS FROMAGE BLANC NATURE FRUIT BIO	TARTINE AUX LÉGUMES GRILLÉS PERLE DE LAIT® CHAMONIX®	POLENTA À LA PROVENÇALE CRÈME DESSERT PRALINÉE FRUIT BIO	DUO DE COURGETTES AU CHEDDAR RIZ AU LAIT NATURE GRANOLA®	FLAN DE BUTTERNUT AUX LÉGUMES OUBLIÉS LAITAGE FRUIT	RIZ ÉPICÉ À LA TOMATE LAITAGE DESSERT
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
	Gaël, Olympe	Gatien, Briac	Urbain, Samantha	Abraham, Théophile, Isaac	Pierre Canisius	HIVER - Françoise - Xavière	Armand, Victoria	Adèle, Delpin
Midi	PAMPLEMOUSSE SAUTÉ DE VEAU MARENGO PETITS POIS À LA FRANÇAISE ROUCOULONS® BABA AU RHUM	MAQUEREAU À LA TOMATE * PETIT SALÉ AUX LENTILLES SOCIÉTÉ CRÈME® FRUIT	SALADE TOMATE ŒUF MIMOSA LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE PURÉE DE COURGETTE ET POMMES DE TERRE CAMEBERT FRUIT DE PROXIMITÉ	MÂCHE * ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGE À RACLETTE POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS LIÉgeois VANILLE NAPPÉ CAMEL	SALADE DE MAÏS, THON ET TOMATE FILET DE SAINT PIERRE AU BEURRE D'ORANGE ÉPINARDS À LA CRÈME MIMOLETTE FRUIT	SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA RAGOÛT DE MOUTON ET SES FLAGEOLETS BREBICRÈME® TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	GUACAMOLE * COQ AU VIN NOUILLES SAINT BRICET® FRUIT DE PROXIMITÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE * TARTIFLETTE SALADE VERTE ICEBERG ENTREMONT® FRUIT BIO
Soir	TARTE AUX OIGNONS YAOURT À LA VANILLE FERMIER BIO FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX VERMICELLES FLAN NAPPÉ CAMEL PALMIERS	HARICOTS ROUGES YAOURT AUX FRUITS COMPOTE POMME VANILLE	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMMES DE TERRE YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT	POMMES DE TERRE SARLADAISES PETIT SUISSE NATURE MOELLEUX AUX AMANDES	POÊLÉE DE LÉGUMES ESPAGNOLE LAITAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON LAITAGE DESSERT	RÉVEILLON DE NOËL 
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	Lundi 31	
	Noël, Emmanuel	Étienne, Fanny, Stéphane	Jean, Fabiola, Johnny	Innocents, Gaspard	David	Roger	Sylvestre, Colombe	
Midi	REPAS DE NOËL 	AVOCAT MAYONNAISE FILET DE DORADE SAUCE AIGRE DOUCE GALETS DE LÉGUMES RONDELÉ AUX NOIX® COMPOTE POMME ANANAS	* JAMBON CRU ET BEURRE BOULETTES DE BŒUF À LA PROVENÇALE SEMOULE PAVÉ D'AFFINOIS® FRUIT BIO	SALADE WALDORF® CUISSÉ DE CANARD AU PORTO PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE COTENTIN AIL ET FINES HERBES® LIÉgeois POMME CHATAÏGNE	DUO DE CRUDITÉS * FILET MIGNON DE PORC SAUCE ROQUEFORT FARFALLES BRIE FRUIT BIO	SALADE CAESAR RÔTI DE BŒUF AU JUS POÊLÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS COULOMMIERS POMME CUITE AU CHOCOLAT ET AMANDES	MÂCHE POULET RÔTI POÊLÉE FORESTIÈRE AUX MARRONS GOUDA GAUFRE LIÉgeoise	
Soir	CHOU ROUGE AUX POMMES ET AU LARD * SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU MUESLI - FRUIT BIO	TRUFFADE À LA TOME ET AU CANTAL CRÈME DESSERT AU CAFÉ FRUIT BIO	JEUNES CAROTTES À L'AIL PETIT SUISSE NATURE CRÈME BRÛLÉE	BEIGNETS DE COURGETTE YAOURT AU LAIT DE BREBIS FRUIT BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES LAITAGE DESSERT	MOGETTES AU LARD * LAITAGE FRUIT	RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE 	

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