

SEPTEMBRE 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
	Gilles	Ingrid	Grégoire	Rosalie	Raïssa	Bertrand, Eva	Reine	Nativité de Marie
Midi	CAROTTES RÂPÉES CUISSÉ DE CANARD CONFITE POMMES DE TERRE SARLADAISES PAVÉ D'AFFINOIS SECRET COMPOTE POMME FRAMBOISE	* PÂTÉ DE VOLAILLE EN CROÛTE * ESCALOPE DE PORC SAUCE ROQUEFORT HARICOTS PLATS AUX CHAMIGNONS MIMOLETTE FRUIT	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE MERGUEZ DE BOEUF ET MOUTARDE FRITES ENTREMONT MARRON SUIS®	SALADE DE RIZ NIÇOIS OMELETTE AUX HERBES POÊLÉE DE LÉGUMES ESPANA CAMEMBERT FRUIT BIO	PÂSTÈQUE SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS POMMES DE TERRE GRENAILLES BÛCHETTE DE CHÈVRE CRÈME ONCTUEUSE AU CARAMEL	* TOMATE * CÔTES DE PORC À LA MOUTARDE COURGETTES AU THYM PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON	MUSEAU DE BŒUF À LA LYONNAISE CŒUR DE COLIN D'ALASKA ET MAYONNAISE SALADE DOUCEUR DE CRUDITÉS ROQUEFORT FRUIT	DUO DE LÉGUMES BULGARE SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE POMMES DE TERRE GRENAILLES CANCOILLOTTE NATURE GÂTEAU MOELLEUX AU FROMAGE BLANC
Soir	JEUNES CAROTTES À L'AIL LAITAGE FRUIT	GRATIN DAUPHINOIS LAITAGE DESSERT	TOMATES À LA PROVENÇALE YAOURT À LA CONFITURE DE FRAMBOISE FRUIT BIO	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES CRÈME RENVERSÉE CARAMEL MOSAIQUE DE FRUITS AU SIROP	CHOUX DE BRUXELLES PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT BIO	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE FAISSELLE FRUIT BIO	CRÈPE AU FROMAGE YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS GAUFRETTE CHOCOLAT	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS PRODUIT LAITIER FRUIT
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
	Alain	Inès	Adelphé	Apollinaire	Aimé	La Sainte Croix	Roland	Edith
Midi	QUICHE À LA VOLAILLE AILÉ DE RAIE SAUCE CAPRES POIREAUX À LA CRÈME RONDELÉ AU POIVRE® FRUIT BIO	RADIS ET BEURRE LASAGNES DE BŒUF SALADE VERTE ICEBERG BRIE MUFFIN AUX MYRTILLES	* SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS CUBES DE COLIN SAUCE CRÉTOISE HARICOTS VERTS À L'AIL ET PERSIL EDAM FRUIT	MELON CHARENTAIS CÔTELETTES D'AGNEAU FARFALLE AUX PETITS LÉGUMES SAINT NECTAIRE MOUSSE TIRAMISU	SALADE GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE SAUTÉ DE POULET SAUCE CITRON AUX OLIVES POMMES DE TERRE PERSILLÉES GOUDA FRUIT	CAVIAR D'AUBERGINE RÔTI DE VEAU FROID ET MAYONNAISE SALADE COLESLAW CHAMOIS D'OR® FRUIT	SALADE DE BETTERAVES MOUSSAKA DE BŒUF SALADE VERTE COMPOSÉE CANCOILLOTTE À L'AIL ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CHAMIGNONS À LA GRECQUE * PETIT SALÉ LENTILLES CAMEMBERT FRUIT
Soir	RIZ PRODUIT LAITIER DESSERT	ENDIVES AU JUS ŒUFS AU LAIT FRUIT	POMMES DE TERRE RISSOLÉES YAOURT VANILLE FERMIER BIO MOUSSE CAFÉ	PURÉE D'ASPERGE ET POMME DE TERRE SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON FRUIT	JULIENNE DE LÉGUMES PERLE DE LAIT® MADELEINE	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT AU LAIT DE BREBIS ET CHATAIGNE COMPOTE DE PÊCHE	BOULGOUR AUX OIGNONS PRODUIT LAITIER FRUIT	TOMATES À LA PROVENÇALE PRODUIT LAITIER DESSERT
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
	Renaud, Lambert	Nadège	Émilie	Davy	Mathieu	Maurice	Automne	Thècle
Midi	CONCOMBRE À LA BULGARE TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS COURGETTES AU JUS LEERDAMER® COMPOTE POMME BANANE	SALADE PIÉMONTAISE FILET DE CABILLAUD SAUCE MALTAISE PETITS POIS ET CAROTTES EDAM FRUIT BIO	POIREAUX VINAIGRETTE BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE BATAVIA MIMOLETTE TARTE AUX FRAMBOISES	SALADE DE TAGLIATELLES AU SAUMON ÉMINCÉ DE BŒUF AUX ÉPICES CHOU-FLEUR PORT SALUT® FRUIT	MELON FALAFELS SAUCE AU FROMAGE BLANC AU CITRON ET PERSIL TABOULÉ À LA LIBANAISE MINI ROITILET® RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE COURGETTES TOMATES ET FETA * SAUTÉ DE PORC AU CIDRE SALSIFIS SAINT PAULIN TARTE AUX POIRES	TERRINE DE CHÈVRE TOMATE BASILIC BOUILLABAISSE POMMES DE TERRE ROQUEFORT FRUIT BIO	SALADE D'AGRUMES AU MIEL FILET DE DORADE SAUCE CRÈME ANETH BEIGNETS DE BROCOLIS RONDELÉ NATURE® FRUIT DE PROXIMITÉ
Soir	SEMOULE PIPERADE YAOURT AROMATISÉ FRUIT BIO	POLENTA GRATINÉE TOMATE CRÈME DESSERT PRALINÉE CHAMONIX®	FENOUIL FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL YAOURT NATURE FRUIT BIO	POMMES DE TERRE SARLADAISES SPÉCIALITÉ LAITIÈRE VANILLE MOUSSE CITRON	TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL YAOURT NATURE BULGARE FRUIT	* TARTINE DE POULET CHORIZO PRODUIT LAITIER FRUIT	RATATOUILLE PRODUIT LAITIER DESSERT	RIZ AUX CHAMIGNONS CRÈME DESSERT VANILLE PETIT BEURRE
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30		
	Hermann	Côme, Damien	Vincent de Paul	Venceslas	Michel	Jérôme		
Midi	SALADE DE TOMATES AUX DES D'EMMENTAL SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHÈVRE MIEL POMMES DE TERRE PERSILLÉES GOUDA ROCKY TOFFEE CHEESECAKE	RILLETES DE THON MAYONNAISE PAUPIETTE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE EMMENTAL FRUIT	CAROTTES RÂPÉES AUX OLIVES * JAMBON BLANC SALADE DE PENNE AU GASPACHO COULOMMIERS ÎLE FLOTTANTE	RADIS ET BEURRE LAPIN AUX PRUNEAUX RIZ CHAMOIS D'OR® SALADE DE FRUITS AU SIROP	SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA DOS DE LOUP DE MER SAUCE CITRONNÉE ET ROMARIN TOMATES À LA PROVENÇALE MINI ROULE À L'AIL® TARTE NOIX DE COCO	FEUILLETÉ AU COMTÉ LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE TAGLIATELLES CAPRICE DES DIEUX® FRUIT		
Soir	POÊLÉE DE NAVETS SEMOULE AU LAIT NAPPÉE CARAMEL FRUIT	CLAFOUTIS COURGETTES TOMATE CHÈVRE YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS PETITS ECOLIERS®	FÈVES YAOURT FERMIER SUCRE BIO FRUIT DE PROXIMITÉ	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL FJORD® FRUIT DE PROXIMITÉ	FUSILLIS PRODUIT LAITIER FRUIT	CAROTTES À L'AIL ET AU PERSIL PRODUIT LAITIER DESSERT		

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

OCTOBRE 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

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7	Lundi 8
	Thérèse de l'Enfant Jésus	Léger, Ruth	Gérard, Bianca	François d'Assise	Fleur, Placide	Bruno	Serge, Gustave	Pélagie
Midi	* SALADE DE SOJA ET CONCOMBRE * SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL POÊLÉE DE LÉGUMES BRETONNE TOME DES PYRÉNÉES FAR AU PRUNEAUX	* PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS OMELETTE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS À L'AIL CAMEMBERT FRUIT BIO	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE AIGUILLETES DE COLIN PANÉES AU FROMAGE SERPENTINIS EMMENTAL MOUSSE CHOCOLAT	SALADE PASTA AL PESTO VERDE SAUTE DE BŒUF SAUCE CARAÏBES CAROTTES PERSILLÉES CANCOILLOTTE NATURE FRUIT BIO	SALADE DE COURGETTES TOMATES ET FETA AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES POMMES DE TERRE PORT SALUT® CRÈME ONCTUEUSE VANILLE	SALADE DE TOMATES ET CŒURS D'ARTICHAUT * PAËLLA DE POULET ROQUEFORT TIRAMISU FRUITS ROUGES	* SALADE PARISIENNE SAUMONETTE SAUCE CRÈME POÊLÉE DE CHAMPIGNONS MUNSTER FRUIT BIO	SALADE COLESLAW BRITISH® ESCALOPE DE DINDE BASQUAISE PETITS POIS BUCHETTE DE CHÈVRE TARTE AUX POMMES TATIN
Soir	GRATIN DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT BIO	BOULGOUR PIPERADE YAOURT AU LAIT DE BREBIS BIO ABRICOTS SECS	COURGETTES FARCIES AU BŒUF YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT - FRUIT	RIZ SAFRANE CRÈME DESSERT CHOCOLAT COMPOTE POMME CASSIS	BROCOLIS YAOURT À LA GRECQUE FRUIT BIO	* CHOU VERT BRAISÉ PRODUIT LAITIÉ FRUIT	NOUILLES PRODUIT LAITIÉ DESSERT	ALIGOT FAISSELLE FRUIT DE PROXIMITÉ
	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14	Lundi 15	Mardi 16
	Denis	Ghislain	Firmin	Wilfrid, Séraphin	Géraud, Virgile	Juste, Céleste	Thérèse d'Avila, Aurélie	Edwige
Midi	* JAMBON SEC ET BEURRE RÔTI DE VEAU SAUCE AU SIROP D'ÉRABLE ET POMMES BOULGOUR MONTCENDRE® SALADE DE FRUITS	SALADE PIÉMONTAISE * CARRÉ DE PORC AUX HERBES HARICOTS PLATS À L'AIL BLEU FRUIT	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES MOULES MARINIÈRES FRITES TOME BLANCHE ABRICOTS RÔTIS AU MIEL ET THYM	SALADE WALDORF® FILET DE SAUMON SAUCE NANTUA RIZ BRIE DES DE POMMES CARAMELISÉES	CAROTTES RAPÉES AUX DÉS D'EMMENTAL SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO * HARICOTS VERTS BREBETTE® TARTE AU CHOCOLAT	RADIS ET BEURRE FILET DE SAINT PIERRE SAUCE HOLLANDAISE RIZ LEERDAMER® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE CONCOMBRES ET DÉS DE FROMAGE DE BREBIS SAUTÉ DE POULET AU CITRON ET OLIVES VERTES POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT-MÔRET® CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL	* ROSETTE ET BEURRE CŒUR DE COLIN À L'AIL ET AU PERSIL PURÉE CRÉCY MIMOLETTE FRUIT BIO
Soir	ÉPINARDS À LA CRÈME SPECIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE MARRON SUIS®	TARTINE POULET CHORIZO * FROMAGE BLANC NATURE FIGUES SÈCHES	AUBERGINES GRILLÉES YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO FRUIT	POÊLÉE DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENNE CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT	POLENTA GRATINÉE PRODUIT LAITIÉ FRUIT	TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL PRODUIT LAITIÉ DESSERT	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT BIO	RIZ AUX CHAMPIGNONS ET CRÈME CRÈME DESSERT CHOCOLAT GALETTES BRETONNES
	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24
	Baudouin, Solène	Luc, Aimable	René	Adeline, Aline	Céline, Ursule	Elodie, Salomé	Jean de Capistran	Florentin
Midi	TERRINE DE SAUMON À L'OSEILLE * CHOUCRROUTE GARNIE CAMEMBERT FRUIT	SALADE DE CAROTTES CÉLÉRI POMMES ET RAISINS SAUCE CURRY SAUTÉ D'AGNEAU À L'INDIENNE DAHL DE LENTILLES CORAIL PAVÉ D'AFFINOIS® SALADE DE FRUITS	SALADE D'ÉMINCÉ DE RADIS BETTERAVES ET MAIS BOULETTES DE BŒUF À LA PROVENÇALE RATATOUILLE ENTREMONT CHUNKY BROWNIE®	* ANDOUILLE ET BEURRE PAVÉ DE SAUMON SAUCE CRÈME ANETH BROCOLIS OVERNAT® FRUIT	SALADE DE TOMATES À L'ESPAGNOLE CHILI CON CARNE RIZ SAINT ALBRAY® FLAN PATISSIER	TARTARE DE CONCOMBRES TZATZIKI * JAMBON GRILLÉ ET MOUTARDE MOGETTES BUCHETTE DE CHÈVRE MOUSSE AU CITRON	SALADE COLESLAW ÉMINCÉ DE BŒUF AUX ÉPICES SPAGHETTIS SAUCE TOMATE BREBICRÈME® NID D'ABEILLE AUX AMANDES	SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE ÉCHALOTTES ET OLIVES NOIRES MARMITE DE LA MER RIZ TOME NOIRE FRUIT
Soir	BEIGNETS DE SALSIFIS GÉLIIFIÉ VANILLE POMME CUITE CARAMEL	HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS YAOURT COCO FRUIT	POMMES DE TERRE WEDGES YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO FRUIT BIO	CROQUE FROMAGE PRODUIT LAITIÉ DESSERT	JULIENNE DE LÉGUMES PRODUIT LAITIÉ FRUIT	* POÊLÉE DE CHOUX ROUGE LARDONS ET POMMES RIZ AU LAIT NATURE FRUIT	JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	POÊLÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS FROMAGE BLANC AROMATISÉ ROULÉ AU CHOCOLAT
	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	
	Crépin	Dimitri	Émeline	Simon, Jude	Narcisse	Bienvenu, Maeva	Quentin	
Midi	MAQUEREAU À LA TOMATE * RÔTI DE PORC AUX HERBES JEUNES CAROTTES À L'AIL MINI ROITELET® FRUIT	TARTARE DE TOMATES POULET RÔTI ROSTIS DE LÉGUMES CHAMOIS D'OR® LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE FILET DE CABILLAUD SAUCE CRETOISE RATATOUILLE CARRÉ FRAIS® TARTE AUX POMMES ET SPECULOOS	SALADE VERTE ICEBERG * ANDOUILLETTE GRILLÉE ET MOUTARDE POMMES DE TERRE RISSOLÉES TARTARE AIL ET FINES HERBES® FRUIT DE PROXIMITÉ	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE BLANQUETTE DE DINDE PENNE RIGATE COULOMMIERS COMPOTE POMME	SALADE VERTE BATAVIA EMMENTAL OIGNONS ROUGES * ESCALOPE DE PORC SAUCE CRÈME ÉPINARDS À LA CRÈME BRIN D'AFFINOIS® FRUIT BIO	CAROTTES RÂPÉES AUX OLIVES NOIRES SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL GÂTEAU AU CHOCOLAT	
Soir	POMMES DE TERRE SARLADAISES YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE COMPOTE POMME FRAMBOISE	SEMOULE PIPERADE PETIT SUISSE NATURE FRUIT	PURÉE DE CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE PRODUIT LAITIÉ FRUIT	POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU BASALMIQUE PRODUIT LAITIÉ DESSERT	* CHOUX DE BRUXELLES RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL FRUIT BIO	LENTILLES YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO PÊCHE AU SIROP	BLETTES GRATINÉES FROMAGE BLANC AROMATISÉ 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