

Mars 2021

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 |
|------|---|---|---|---|---|---|--|--|
| Midi | Salade de perles légumières Sauté d'agneau sauce Yassa Garniture de légumes Port Salut® Fruit bio | Salade de chou comté et jambon* Sauté de lapin aux citrons confits Purée de pommes de terre Brie Macaron cœur coulant au chocolat | Andouille* et beurre Paëlla au poulet Riz bio Saint-Nectaire AOP Fruit | Salade de carottes râpées Sauté de veau sauce forestière Gnocchis Rouy® Fruit bio | Salade de concombres vinaigrette Pavé d'omble chevalier Sauce crème Haricots beurre à la provençale Saint Agur® Semoule au lait nature bio | Pamplemousse sauce cocktail au surimi et crevettes Foie de veau à l'ail et au persil et moutarde Tagliatelles aux champignons Mini roitelet® Millefeuille | Accras de morue Saumonette sauce aux câpres Poireaux à la crème Saint Albray® Fruit bio | Salade de cœurs de palmiers Boulettes de bœuf à la sauce tomate Penne rigate Mimolette bio Fruit |
| Soir | Quinoa aux petits oignons et cumin Yaourt à la confiture de framboise Tiramisu | Velouté poireaux et pommes de terre Fromage frais aromatisé Fruit bio | Crosnes Gervita fraise melba® Dattes sèches | Endives cuites au jambon* Petits suisses Crème dessert au chocolat | Dahl de lentilles corail Spécialité laitière au citron Fruit bio | Soupe veloutée de potiron et crème fraîche Produit laitier Fruit | Céréales méditerranéennes Produit laitier Dessert | Soupe de vermicelle au bouillon de poule Yaourt au lait de chèvre bio Pomme cuite au caramel |
| | Mardi 9 | Mercredi 10 | Jeudi 11 | Vendredi 12 | Samedi 13 | Dimanche 14 | Lundi 15 | Mardi 16 |
| Midi | Salade coleslaw Filet de merlu sauce citronnée Petit pois et carottes Port Salut® Yaourt bio à la myrtille | Salade Marco Polo Rôti de porc LR* au jus et moutarde Purée d'épinards Camembert bio Fruit de proximité | Rillettes de saumon Sauté d'agneau Sauce au curry Boulgour Gouda bio Fruit | Salade de radis mais et tomates Omelette nature bio Mélange de légumes bio Roucoupons® Tarte au citron | Salade verte Assiette de charcuteries* Pommes de terre en robe des champs Chamois d'or® Fruit | Tartare de courgettes Truite aux amandes Riz bio Rouy® Lingot aux pommes et amandes | Champignons à la grecque Filet de cabillaud sauce crétoise Penne aux légumes Cantal AOP Fruit bio | Pamplemousse Sauté de poulet façon makhani Petit pois BIO Mini chavroux® Crème dessert pralinée |
| Soir | Pommes de terre rondes Crème brûlée Fruit | Conchiglias aux légumes du soleil Petits fromages frais aromatisés bio Chamonix® | Soupe moulinée à la tomate et oignons BIO Yaourt fondant au cacao bio Compote pommes abricots | Pommes de terre wedges Yaourt bio local à la framboise Poires conventionnelles | Poêlée de choux verts au lard* Produit laitier Dessert | poêlée de topinambours panais et carottes ou mélange de légumes BIO Produit laitier Fruit | Soupe veloutée de 12 légumes et fromage frais Yaourt nature au lait de chèvre Chucky brownie® | Riz bio aux fruits de mer Yaourt nature à la grecque Fruit bio |
| | Mercredi 17 | Jeudi 18 | Vendredi 19 | Samedi 20 | Dimanche 21 | Lundi 22 | Mardi 23 | Mercredi 24 |
| Midi | Radis beurre Hachi Parmentier à la courge butternut Roquefort AOP Tarte crumble poire chocolat | Maquereau à la moutarde Sauté de porc BBC* sauce aux petits oignons Pommes de terre rondes Petit moulu nature® Fruit | Rillettes de porc* et cornichons Rôti de veau sauce normande Riz bio à la fondue de poireaux Pont l'évêque AOP Fruit bio | Salade de tomates et cœurs d'artichauts Moules marinières Frites Overnat® Tartelette abricot | Salade de lentilles bio à l'échalote Côtelettes d'agneau grillées Poêlée de légumes du soleil au pesto! Saint Moret® Fruit | Salade tartare de tomates Sauté de bœuf aux 4 épices Gnocchis Brie bio Fruit de proximité | Asperges vinaigrette OU macedoine de légumes et mayonnaise Boudin noir* aux pommes et moutarde Purée de pommes de terre Cousterson bio Fruit | Salade de pommes de terre et hareng fumé Poulet grillé aux herbes Poêlée d'artichauts et carottes bio Tome noire Fruit |
| Soir | Choux de bruxelles au lard Mousse caramel au beurre salé Fruit bio | Velouté poireaux et pommes de terre Faisselle Chamonix® | Clafoutis courgettes Chèvre Crème brûlée Compote pomme cassis | Soupe veloutée aux 8 légumes et crème fraîche Produit laitier Fruit | Semoule à la tomate épicée Produit laitier Dessert | Soupe moulinée à la tomate et oignons BIO Yaourt bio local à la fraise Crème dessert au café | Blettes au jus Yaourt aromatisé à la Poire BIO Purée de pomme BIO | Pizza au fromage Yaourt nature au lait de chèvre bio Maronsuis® |
| | Jeudi 25 | Vendredi 26 | Samedi 27 | Dimanche 28 | Lundi 29 | Mardi 30 | Mercredi 31 |  |
| Midi | Salade de carottes râpées aux raisins secs Sauté de dinde à la crème Haricots verts bio Rondelé aux noix Baba au rhum | Salade de chou comté et jambon* Filet de poisson meunière et citron Jeunes carottes à la coriandre Mini Leerdamer® Crème dessert à la vanille bio | Salade de tomates et mozzarella au basilic Truite grillée aux tomates, citron et thym Pommes de terre en robe des champs et beurre ou pommes de terre noisettes Saint Agur® Tarte tatin aux pommes | Salade de pommes de terre, tomates et olives Moussaka de bœuf Salade verte Mini buchette de chèvre Fruit bio | Rosette* et beurre Pilons de poulet tandoori et moutarde Pommes de terre wedges Brie Fruit bio | Salade verte vinaigrette Filet de merlu et citron Riz pilaf ou colin gratiné au fromage Camembert Banane | Douceur aux champignons Emincé de poulet à la dijonnaise Poêlée de légumes Tome blanche Orange | |
| Soir | Riz bio Yaourt nature bulgare Fruit de proximité | Pommes de terre sarladaises Spécialité laitière au citron Fruit | Soupe veloutée au potiron et crème fraîche Produit laitier Fruit | Quinoa bio aux oignons et cumin Produit laitier Dessert | Soupe veloutée de poireaux et pommes de terre Crème dessert au caramel Langues de chat au chocolat | Petits pois au jus Fromage blanc ou fromage blanc BIO et sucre Madeleine ou moelleux au citron | Gratin de macaronis au bœuf et basilic Yaourt nature et sucre Paris-Brest | |

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 2021

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

| | Jeu 1 ^{er} | Vend 2 | Samedi 3 | Dimanche 4 | Lundi 5 (Pâques) | Mardi 6 | Mercredi 7 | Jeu 8 |
|------|--|---|--|---|---|---|--|---|
| Midi | Céleri rémoulade Saucisse de francfort* Lentilles cuisinées Petit moulé nature Mousse au café | Saucisson à l'ail* et cornichon Burger de veau sauce printanière Riz créole Yaourt nature et sucre Poire Sennevière de proximité | Salade de pommes de terre à l'échalote Escalope de volaille viennoise Poireaux à la béchamel Camembert Mousse au chocolat | Carottes râpées à l'orange Sauté d'agneau au navarin Flageolets à l'ail Edam Cake épeautre au citron | Betteraves vinaigrette Tortis à la bolognaise Fromage frais au sel de Guérande Purée de pommes des vergers à la cannelle | Mousse de canard Hachi Parmentier de bœuf Salade verte Petit Soignon® Flan Pâtissier | Taboulé à l'orientale Filet de dorade Sauce crème aneth Poêlée espña Coulommiers Fruit | Salade de carottes râpées aux raisins secs Rôti de veau au jus Brocolis Roquefort AOP Abricots rôtis au miel et pistaches |
| Soir | Chou de Bruxelles Mimolette Banane | Petits pois Contadin®, brie ou Rondelés aux noix® Tapioca au citron | Cake moelleux (seigle, navets et curcuma) Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme des vergers et raisins secs | Coquillettes Brie ou gouda Pomme Sennevières de proximité | Carottes vichy Yaourt nature et sucre Orange | Haricots beurre à la provençale Yaourt bio local nature Fruit de proximité | Conchiglies aux petits légumes Spécialité laitière à la noix de coco Barre de céréales aux pommes | Quinoa bio aux épices Yaourt bio à la vanille Fruit de proximité |
| | Vend 9 | Samedi 10 | Dimanche 11 | Lundi 12 | Mardi 13 | Mercredi 14 | Jeu 15 | Vend 16 |
| Midi | Avocat mayonnaise Aile de raie sauce oseille Pommes de terre rondes Mimolette bio Compote pomme poire | Salade piémontaise Râble de lapin aux tomates confites Choux de Bruxelles P'tit Gru® Fruit | Salade de tomates au basilic Filet mignon de porc* à la moutarde à l'ancienne Lentilles vertes bio Mini Chavroux® Lingot créole | Rosette* et cornichons Colombo de poulet Cancoillotte à l'ail Gâteau nid d'abeille | Salade verte et tartare de tomates Filet de cabillaud sauce crème Petits pois et carottes bio Brin d'affinois® Crème brûlée | Tartare de courgettes à l'indienne Osso bucco de veau Nouilles Camembert Fruit bio | Salade coleslaw Navarin d'agneau Jardinière de légumes Fourme d'Ambert AOP Terrine de pommes caramélisées à la normande | Rillettes de saumon Jambon grillé* et moutarde Haricots blancs Tome noire Fruit |
| Soir | Flan de courgettes au fromage de chèvre Petits suisses nature Fruit | Purée de patate douce Produit laitier Dessert | Coeurs de céleri au jus Produit laitier Fruit | Conchiglies aux tomates confites et pignons de pin Liégeois vanille caramel Fruit bio | Blé bio aux petits légumes Fromage blanc nature Fruit bio | Endives cuites Yaourt au lait de brebis bio Gélifié au chocolat | Tarte aux épinards et chèvre frais Faisselle Fruit bio | Poêlée de fenouil Fromage frais aromatisé Fondant moelleux tout chocolat |
| | Samedi 17 | Dimanche 18 | Lundi 19 | Mardi 20 | Mercredi 21 | jeudi 22 | Vendredi 23 | Samedi 24 |
| Midi | Salade d'agrumes au miel Gratin de pommes de terre au reblochon* Salade verte Rondelé nature Cheesecake rocky Tofee® | Fonds d'artichauts Filet de dorade sauce citronnée Blettes Chanteneige® Fruit | Salade de tomate et basilic Filet de saumon sauce oseille Tagliatelles Camembert bio Poire au vin | Chorizo* et beurre Lasagnes de bœuf Salade verte Cantal AOP Fruit | Salade de concombres à la crème Escalope de porc* grillée aux herbes et moutarde Purée de carottes Roquefort AOP Tarte à l'ananas | Salade macédoine mayonnaise Sauté de bœuf sauce forestière Pommes de terre grenailles Saint-Nectaire AOP Fruit de proximité | Salade de carottes râpées aux pommes Raisins secs et curry Saucisses de Toulouse* et moutarde Purée de pois cassés Rouy® Fruit | Feuilleté au fromage Filet de cabillaud sauce au citron vert Courgettes bio Saint-Albray® Fruit de proximité |
| Soir | Crosnes Produit laitier Fruit | Riz bio aux champignons à la crème Produit laitier Dessert | Navets et carottes bio Gervita fraise melba® Fruit de proximité | Poêlée d'artichauts et tomates confites Semoule au lait bio Purée de pomme bio | Fèves à la menthe Yaourt bio aromatisé à la poire Fruit | Tomates à la provençale Crème dessert à la vanille bio Gâteau moelleux au citron | Poêlée de panais Crème dessert au chocolat Pomme cuite au caramel | Riz bio cantonnais aux crevettes Produit laitier Dessert |
| | Dimanche 25 | Lundi 26 | Mardi 27 | Mercredi 28 | Jeu 29 | Vendredi 30 |   | |
| Midi | Salade grecque à l'huile d'olive Ragoût de mouton flageolet Pont l'évêque AOP Far aux pruneaux | Salade de perles légumières Sauté de porc* BBC aux lardons* et oignons Brocolis Mini Leerdamer® Fruit bio | Trio de légumes marinés Sauté de veau à la mexicaine Riz bio Coulommiers Fruit | Saucisson* à l'ail et beurre Boulettes de bœuf bio à la tomate Haricots verts bio Montcendre Fruit bio | Salade de tomates et concombres Filet de dorade sauce basilic Serpentinis Cancoillotte nature Tarte aux myrtilles | Sardine et citron Assiette de charcuteries* et beurre Pommes de terre en robe des champs Ortolan® Fruit | | |
| Soir | Ratatouille Produit laitier Fruit | Pommes de terre rissolées Fromage frais aromatisé Abricots secs | Asperges vertes grillées Fromage frais aromatisé Brioche perdue | Lentilles noires aux épices Ile flottante Sablé de Retz | Mélange de légumes bio Crème dessert au chocolat Fruit bio | Jeunes carottes à l'ail et au persil Yaourt nature Abricots rôtis au romarin | | |

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