

Mai 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'usager

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

	Samedi 1 ^{er} (Fête du travail)	Dimanche 2	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8 (Libération)
Midi	Salade verte aux noix et dés de Roquefort Sauté de canard au piment d'Espelette Frites Mini roitelet® Cabosse au chocolat cœur caramel et noisettes	Salade de cœurs de palmiers vinaigrette Crêpinette de porc* et moutarde Choux de Bruxelles Ovemat® Fruit Bio	Salade verte Escalope de veau grillée et moutarde Nouilles Gouda Bio Fruit	Salade de tomates vinaigrette Filet de poisson meunière et citron Poêlée España Brie bio Tarte aux abricots	Salade de pommes de terre au thon et olives noires Chili con carne riz bio Chamois d'Or® Fruit	Salade de cœurs de palmiers Tajine d'agneau aux raisins et miel Petits pois bio Saint Albroy® Fruit	Avocat mayonnaise Sauté de poulet au citron et olives vertes Noisettes de polenta au jus Mini bûchette de chèvre Clafoutis aux griottes	Salade de céleri rémoulé aux noix et dés d'emmental Aile de raje sauce aux câpres Riz bio et fagot de haricots verts Rocamadour Cabosse au chocolat cœur caramel et noisettes
Soir	Poêlée de fenouil et carottes Produit laitier Fruit	Céréales méditerranéennes Produit laitier Dessert	Poêlée d'artichauts aux tomates confites Yaourt fondant au cacao bio Crêpe au sucre	Quinoa aux épices Yaourt d'autrefois saveur marron fruit	Epinards à la crème Yaourt nature bio et sucre Poire pochée au vin rouge	Pommes de terre grenailles Yaourt bio local à la vanille Compote pomme framboise	Salade d'asperges Petits fromages frais aromatisés Fruit	Salade de perles légumières Produit laitier Fruit
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13 (Ascension)	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Midi	Andouille et beurre* ou mousse de canard Langue de bœuf sauce charcutière* Purée de pommes de terre Mimolette Fruit de proximité	Salade coleslaw Sauté de porc BBC* à l'ananas Pommes de terre persillées Mini Roitelet® Crème dessert pralinée	Salade de blé aux confettis de légumes Rôti de veau au jus Haricots verts à l'ail Tome noire Fruit	Œuf dur mayonnaise Tomate farcie au bœuf Tagliatelles Mimolette Tarte aux pommes normandes	Pamplemousse sauce cocktail de crevettes Souris d'agneau au jus Gratin dauphinois Saint Albroy® Tartelette crumble pommes myrtilles	Salade de concombres à la crème Filet de merlu sauce tomates Choux fleurs bio Camembert Mousse au chocolat	Macédoine de légumes mayonnaise Poulet basquaise Ratatouille Saint Agur® Fruit	Salade verte au thon œuf Sauté de porc BBC* sauce tomate Mogettes Saint Albroy® Moelleux à l'ananas caramélisé
Soir	Tomates à la provençale Produit laitier Dessert	Endives cuites Fjord® et sucre Fruit bio	Poêlée de fenouil au parmesan Yaourt aromatisé Pomme cuite au sirop d'érable et amandes	Mélange de légumes bio Yaourt bio local à la vanille Fruit bio	Quiche chèvre tomates Yaourt à la noix de coco Fruit bio	Riz bio aux champignons Spécialité laitière au citron Fruit bio	Pommes de terre persillées Produit laitier Dessert	Poireaux à la vinaigrette Produit laitier Fruit BIO
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24 (Pentecôte)
Midi	Quiche lorraine* Sauté de bœuf au curry rouge Haricots rouges aux poivrons Camembert BIO Fruit	Salade de carottes râpées Filet de poisson pané et citron Gratin de courgettes et pommes de terre Emmental bio Tarte aux fruits rouges	Salade verte et tartare de tomates ou Pamplemousse Côtelettes d'agneau marinées à la moutarde, miel et thym Purée de carottes et pommes de terre Saint Albroy® Fruit	Salade piémontaise Omelette nature Epinards branches à la crème Gouda bio Fruit	Rilette de porc* et cornichon Colombo de poulet Légumes et pommes de terre Brie bio Fruit de proximité	Avocat et cocktail de crevettes Poulet grillé Riz bio Saint Môret® Kouïgn-Amann	Salade de museau vinaigrette Moussaka Salade verte Maroilles Fruit de proximité	Salade verte / Crevettes et citron Cuisse de canard confite Haricots verts à l'ail et persil Abondance AOP Macaron cœur coulant au caramel beurre salé
Soir	Cœurs de céleri à la tomate Crème brûlée Chamonix®	Lentilles noires aux épices Gervita fraise melba® Ananas frais	Riz bio à la tomate Yaourt bio nature et sucre Poire cuite au chocolat	Samossas de légumes et salade verte Yaourt à la confiture de framboise Quatre Quart	Tomates à la provençale Flord® et sucre Abricots secs	Poireaux à la crème Produit laitier Fruit	Pommes de terre en robe des champs et crème ciboulette Produit laitier Dessert	Semoule à la ratatouille Marron Suis® Fruit
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	Lundi 31	
Midi	Salade de tomates Sauté de bœuf aux olives et noisettes de polenta sauce tomate Caprice des dieux® Pêche au sirop	Salade de mini farfalles aux légumes et mozzarella Aile de raje sauce tomate haricots plats à la provençale ou haricots beurre à la provençale Coulommiers Fruit bio	Rosette et cornichons* Poulet et riz à l'indienne salade verte Cancailotte nature Fruit	Salade de lentilles corail à la marocaine Suprême de poisson meunière et citron Jeunes carottes à l'ail Maroilles AOP Ile flottante	Salade de courgettes aux dés de féra et olives Coq au vin* Pommes de terre persillées Ovemat® fruit bio	Radis et beurre Filet de merlu sauce aneth Courgettes nature P'tit Gru® Rocky Toffee Cheesecake®	Rillettes de porc* et cornichons Sauté de poulet au curry Epinards branches à la crème Roquefort AOP Fruit	
Soir	Poêlée España Fromage frais aromatisé Fruit bio	Riz bio Crème dessert café Compote pomme framboise	Salade de trio de légumes marinés Spécialité laitière à la noix de coco Madeleine	Conchiglies aux tomates confites et pignons de pin Yaourt aromatisé à la poire bio Fruit bio	Tomates à la provençale Produit laitier Dessert	Pommes de terre wedges Produit laitier Fruit	Quinoa bio aux épices Gervita fraise melba® Compote pomme passion	

Bon appétit!



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

Juin 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

	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6	Lundi 7	Mardi 8
Midi	Salade coleslaw Filet de saumonnette sauce aux fruits de mer Julienne de légumes arc en ciel Chanteneige® Crème dessert au chocolat bio	Macédoine mayonnaise Emietté de thon à la sauce Arrabiata Spaghettis Emmental bio Fruit	Salade verte et acras de morue Sauté de veau à l'espagnole Asperges vertes grillées Camembert bio Fruit	Avocat mayonnaise Osso bucco de veau Penne rigate P'tit Gru® Tarte aux abricots	Tartare de tomate Boudin noir* aux pommes et moutarde Purée de pommes de terre Saint Albroy® Tarte au citron	Salade parisienne* Filet de dorade sauce basilic Trio de légumes aux brocolis Emmental bio Fruit	Salade de cœurs d'artichauts Rôti de porc* à la sauce tomate Serpentinis Tome noire Fruit	Salade de concombres Sauté de bœuf à l'indienne Petits pois et carottes bio Pont l'Évêque AOP Far aux pruneaux
Soir	Pommes de terre Yaourt velouté nature et sucre Fruit	Mélange de fenouil et carottes Semoule au lait nature Sablé de Retz	Riz BIO pilaf ou riz conventionnel pilaf Fromage blanc nature et sucre Gaufrette vanille	Petits pois bio Yaourt à la confiture de fraise Fruit	Pois gourmands à l'ail Produit laitier fruit	Riz bio cantonnais aux crevettes Produit laitier Dessert	Poêlée de champignons à l'ail Gélifié au caramel Pêche cuite au coulis de framboises	Céréales méditerranéennes Faiselle et sucre Fruit bio
	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
Midi	Salade de riz niçois crêpe salée au jambon* et fromage Salade verte Cantal AOP Fruit bio	Salade de haricots verts et dés d'emmental Couscous Chamois d'Or® Fruit bio	Salade de radis émincés maïs et tomates Filet de poisson meunière et citron Haricots plats aux poivrons Six de Savoie® Riz au lait nappé au caramel	Jambon sec* et beurre Filet de Saint Pierre au beurre orangé Fèves Roquefort AOP Fruit bio	Pamplemousse et sucre Brochette de porc* et moutarde Salade méli-mélo de céréales aux petits légumes Petit Moulé® aux noix Gâteau basque	Salade de champignons à la grecque Filet de cabillaud sauce caraïbes Pommes de terre persillées Emmental bio Fruit	Betteraves vinaigrette Rognons de bœuf à la sauce moutarde Haricots verts bio Mini caprice des dieux® Fruit	Salade perles marines Pizza au thon Salade verte Port Salut® Banane antillaise
Soir	Salade pois chiches aux oignons rouges et tomates Petits suisses nature et sucre Langue de chat au chocolat	Lentilles vertes au lard* Yaourt saveurs autrefois crème marrons Pruneaux au sirop	Gnocchis à la sauce tomate basilic Fjord® au sucre Fruit bio	Endives cuites Produit laitier Dessert	Trio de légumes grillés Produit laitier Fruit	Tomates à la provençale Yaourt bio local sucré Compote pomme vanille	Pommes de terre noisettes Yaourt aromatisé myrtille bio Gaufre liégeoise	Gratin de brocolis et pommes de terre Petits fromages frais aromatisés bio Fruit
	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24
Midi	Salade carottes râpées fraîches aux olives Côte de porc* marinée et moutarde Pomme de terre rissolées Saint Paulin bio Tarte gourmande au chocolat	Salade piémontaise Rôti de veau sauce au jus Julienne de légumes Brie bio Fruit	Avocat et mayonnaise Marmite de la mer Pommes de terre Petit Cotentin® ail et fines herbes Tarte feuilletée aux pommes	Samossas aux légume Sauté d'agneau sauce grecque Fèves à la menthe Mimolette bio Fruit	Salade d'asperges vinaigrette Petit salé* et moutarde Lentilles bio Saint-Nectaire AOP Fruit	Pavé au poivre* et cornichons Sauté de bœuf aux olives Pommes de terre grenailles Livarot AOC Fruit	Salade de céleri rémoulade aux pommes et dés d'emmental Filet de cabillaud au citron et aneth haricots beurres persillés Pont l'Évêque AOP Semoule au lait nappé caramel	Taboulé Falafels sauce blanche Carottes râpées fraîches à la coriandre Mini bûchette de chèvre Terrine aux pommes caramélisées
Soir	Salade de légumes marinés Fromage blanc nature bio et sucre Fruit	Quinoa aux petits légumes Crème brûlée Poire au sirop	Chou romanesco Produit laitier Fruit	Aubergines grillées Produit laitier Dessert	Brunoise de légumes à l'ail et au basilic Fjord® et sucre Pancake aux pommes	Choux de Bruxelles Yaourt aux fruits mixés bio Crème renversée	Riz bio curry Spécialité laitière au citron Fruit bio	Gratin dauphinois Crème au café Fruit bio
	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	<p><i>Bon appétit!</i></p> 	
Midi	Salade de concombres à la sauce bulgare Tomate farcie de bœuf Boulghour aux petits légumes Overnat® Marron Suis'	Salade de pommes de terre et échalote Chorizo* à cuire et moutarde Salade de haricots verts et oignons rouges Mini Chavroux® Fruit bio	Salade verte jambon* et dés d'emmental Hareng mariné Pommes de terre persillées Saint-Paulin Paris-Brest	Salade de tomate au basilic et mozzarella Filet mignon de porc* sauce moutarde à l'ancienne Brocolis Saint-Paulin bio Crème dessert pralinée	Rondelle de surimi et mayonnaise Sauté de veau à la mexicaine Duo de haricots rouges et maïs à la sauce tomate Gouda bio Fruit	Salade de mini farfalles aux légumes et mozzarella Hachi Parmentier à la courge Butternut Salade verte et vinaigrette Mini Roitelet® Tartelette crumble pomme myrtille		
Soir	Salade grecque à l'huile d'olive Fromage frais aromatisé bio Fruit bio	Croque-Monsieur au Fromage Produit laitier Dessert	Feuilleté de poulet à la normande Produit laitier Fruit	Salade de pommes de terre strasbourgeoise* Petits fromages frais aromatisés Fruit	Pois gourmands à l'ail Ile flottante Pruneaux au sirop	Flan de courgettes maison Yaourt fondant au chocolat bio 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