

Septembre 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

	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8
Midi	Salade de courgettes au fromage de brebis et olives noires Sauté de bœuf sauce provençale Poêlée de pâtes aux légumes Saint Paulin Fruit	Salade de tomates vinaigrettes Assiette de charcuteries crues et beurre* Pommes de terre en robe des champs Roquefort AOP Fruit de proximité	Salade de riz niçoise Filet d'omble chevalier sauce citronnée Haricots plats Tome BIO Fruit	Pamplemousse Côte de porc* et moutarde Tomates à la provençale Saint Môret® Gâteau basque	Pastèque Brochette de dinde tandoori et moutarde Salade de mini farfallas aux petits légumes Cancoillotte nature Crème renversée	Salade de tomate BIO vinaigrette Omelette nature BIO Ratatouille Tome noire Semoule au lait nature	Rillettes de porc* et cornichons Filet de cabillaud sauce crème Gnocchis sauce crème Edam Fruit	Salade de céleri rémoulade, pommes et dés d'emmental Sauté de porc* BBC aux petits oignons, lardons et bière Brocolis Roquefort AOP Gélie vanille nappé au caramel
Soir	Purée de haricots verts Yaourt fondant au cacao BIO Pomme cuite au caramel	Piperade Fromage frais nature BIO Ananas au sirop	Semoule Fjord® Poire cuite au chocolat et amande	Quinoa aux petits oignons et cumin Produit laitier Fruit	Tartine au poulet tex mex* Produit laitier Dessert	Salade piémontaise au jambon de porc* Yaourt velouté aux fruits Fruit BIO	Bœuf bourguignon et pommes de terre Crème brûlée Compote pomme poire	Boulgour épicé à la tomate Fjord® Fruit BIO
	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
Midi	Salade de betteraves vinaigrette Lasagnes de bœuf Salade verte Emmental Fruits BIO	Salade de carottes râpées fraîches aux olives vertes Tomate farcie au bœuf Riz BIO Camembert Tarte aux pommes normandes	Salade de museau vinaigrette Tendrons de veau et moutarde Tagliatelles Mimolette Fruit BIO	Salade de courgettes aux dés de fromage de brebis et olives noires Filet de saumon sauce oseille Julienne de légumes arc en ciel Mini Chavroux® Millefeuille	Salade de crozets au poulet et bacon* Filet de poisson meunière et citron Petit-pois et carottes BIO Coulommiers BIO Fruit de proximité	Salade de concombres vinaigrette Œuf dur sauce aurore Epinards à la crème Cantal AOP Riz au lait nature BIO	Rillettes de thon Boulettes de bœuf à la sauce tomate Spaghettis Kiri BIO Fruit	Salade verte et dés d'emmental Sauté de bœuf aux olives Garniture de légumes et pommes de terre Saint Albray® Ile flottante
Soir	Poêlée d'artichauts et tomates confites Yaourt à la confiture d'abricots Gaufre liégeoise	Tarte aux poireaux Yaourt à la grecque Fruit BIO	Tomate à la provençale Produit laitier Dessert	Garniture de légumes Produit laitier Fruit	Polenta à la provençale Yaourt aux fruits mixés BIO Compote pomme framboise	Tarte au saumon Gervita fraise melba® Fruit de proximité	Salade grecque à l'huile d'olive Crème dessert à la vanille BIO Poire au coulis de chocolat	Quinoa BIO aux oignons et cumin Yaourt BIO local à la framboise Fruit
	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Midi	Salade de tomate à l'espagnole Pilons de poulet rôtis et moutarde Frites Livarot AOC Fruit	Salade de choux blancs, jambon et comté* Filet d'églefin sauce citronnée Choux romanesco Cancoillotte à l'ail Tarte aux mirabelles de lorraine	Andouille* et beurre Parmentier de canard à la patate douce Tome noire Fruit de proximité	Salade de tomates vinaigrette au basilic Escalope de porc* grillée aux herbes et moutarde Choux fleurs à la béchamel Pont l'évêque AOP Nid d'abeilles aux amandes	Sardine à l'huile et citron Sauté d'agneau à l'indienne Pommes de terre Port salut® Fruit BIO	Salade de concombres vinaigrette Filet de cabillaud sauce safranée Petits pois BIO Camembert Crème dessert au chocolat et sablé de Retz	Salade de céleri rémoulade Rôti de veau au jus Mogettes Saint Paulin Fruit BIO	Salade de carottes râpées aux olives Sauté de dinde à la sauce tomate Gnocchis à la sauce tomate Overnat® Marron Suiss®
Soir	Ratatouille Fromage frais nature BIO Dattes sèches	Riz BIO aux champignons Produit laitier Fruit	Poêlée de topinambours et panais au lard* Produit laitier Dessert	Merlu sauce beurre blanc et riz Yaourt velouté aux fruits Fruit BIO	Asperges grillées Yaourt à la confiture d'abricots Pomme cuite au caramel	Baguette gratinée aux lardons* et emmental Yaourt nature BIO local Fruit BIO	Aubergines grillées et parmesan au caramel Abricots secs	Fenouil braisé au lard* et parmesan Spécialité laitière à la noix de coco Fruit BIO
	Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	<p><i>Bon appétit!</i></p> <p>Grand Paris sudest avenir</p>	
Midi	Salade brésilienne Filet d'églefin sauce maltaise Choux de Bruxelles Rondelé aux noix® Tartelette tatin aux pommes	Salade verte Tripes à la mode de Caen Pomme de terre Brin d'Affinois® Fruit	Salade piémontaise Filet de merlu sauce citronnée Petits pois et carottes BIO Tome noire Fruit de proximité	Salade verte Poulet rôti et moutarde Poêlée España Fourme d'Ambert AOP Quatre-quarts	Salade de mini farfallas aux légumes et mozzarella Pizza au jambon de porc* Salade verte Brie BIO Fruit de proximité	Salade de carottes râpées fraîches Sauté de bœuf aux petits oignons Lentilles noires Ortolan® Abricots rôtis au miel et pistaches		
Soir	Riz façon risotto Produit laitier Fruit	Poêlée de carottes au lard* Produit laitier Dessert	Quinoa BIO aux petits légumes Yaourt BIO local à la vanille Mousse caramel au beurre salé	Riz BIO aux petits légumes du soleil Yaourt fondant au cacao BIO Fruit	Haricots plats aux champignons Crème dessert à la vanille BIO Cake au citron	Endives cuites Fromage frais aromatisé 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

Octobre 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

	Vendredi 1 ^{er}	Samedi 2	Dimanche 3	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Midi	Pâté en croûte de volaille et cornichon Rôti de porc* LR au romarin Printanière de légumes Mimolette BIO Fruit	Pamplemousse sauce cocktail de crevettes et surimi Boudin noir* aux pommes Purée de pommes de terre Cancoillotte à l'ail Cheesecake new-Yorkais à la myrtille	Radis et beurre Moules marinières Frites Comté AOP Fruit	Salade de choux blancs et duo de fromage Aiguillettes de poulet au citron Macaronis à la sauce tomate Camembert Gâteau de semoule perlé orange	Salade parisienne* Sauté de bœuf aux épices Trio de légumes et brocolis Rondelé nature® Fruit BIO	Salade verte Paëlla de poisson Mimolette Poire cuite au vin	Salade strasbourgeoise* Filet mignon de porc* à la moutarde à l'ancienne Haricots verts à l'ail Emmental Fruit BIO	Salade de tomates vinaigrette Filet de merlu sauce citronnée Semoule Saint Môret® Mousse au chocolat
Soir	Jeunes carottes à l'ail et persil Yaourt nature BIO Brioche perdue	Soupe moulinée à la tomate et oignons BIO Produit laitier Fruit	Poêlée de panais, carottes et pommes de terre aux épices et miel Produit laitier Dessert	Choux rouges aux lardons et pommes* Faisselle Fruit BIO	Soupe douceur de 8 légumes Crème dessert au caramel Pancake aux pommes	Asperges vertes grillées Yaourt BIO local sucré Fruit BIO	Flageolets à la tomate Fromage frais aromatisé Compote de pommes	Salsifis naturels Yaourt à la grecque Fruit BIO
	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
Midi	Salade verte et dés de mimolette Coq au vin* Purée de brocolis et pommes de terre Mini roitelet® Tarte crumble aux pommes et fruits rouges	Salade de choux rouges à la vinaigrette Filet de rouget grillé à l'huile d'olive Riz BIO Camembert Fruit BIO	Salade de cœurs d'artichauts vinaigrette Sauté de poulet façon makhani Petits pois et carottes BIO Tome BIO Fruit	Salade de concombres à la ciboulette Suprême de poisson blanc meunière et citron Farfalles Edam BIO Riz au lait à la cannelle	Légumes grillés marinés à l'italienne Hachi parmentier de bœuf à la courge butternut et muscade Salade verte Coulommiers Fruit	Salade de carottes râpées et dés d'emmental Sauté de bœuf sauce au curry Trio de légumes et brocolis Ortolan BIO Fruit de proximité	Salade de riz niçois Sauté de porc* BBC sauce au piment rouge Poêlée de légumes bretons Carré BIO® Fruit	Andouillette* et beurre Filet d'églefin à la sauce framboise Pommes de terre rissolées Mini roulé ail et fines herbes Fruit
Soir	Tomate à la provençale Produit laitier Fruit	Soupe veloutée au potiron et crème fraîche Produit laitier Dessert	Blé BIO piperade Yaourt BIO local à la framboise Pruneaux au sirop	Poêlée de crosnes Gervita fraise melba® Fruit de proximité	Choux de Bruxelles au lard* Yaourt BIO à la myrtille Compote pomme passion	Soupe veloutée aux 12 légumes et fromage frais Fromage frais aromatisé BIO Tiramisu	Tagliatelles Yaourt nature BIO Brioche perdue	Poêlée d'artichauts aux tomates confites et pignons de pin Produit laitier Dessert
	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Midi	Duo de légumes bulgare Côtelettes d'agneau grillées et moutarde Tomate à la provençale Bleu Kouign-Amann	Salade de choux blanc et duo de fromage Blanquette de dinde Gratin de brocolis et pomme de terre Camembert Yaourt fondant au cacao BIO	Rosette de porc* et cornichon Rognons de bœuf sauce moutarde Purée de potiron Consteron® Fruit BIO	Salade de tomate sauce pesto et mozzarella Aïle de raie sauce tomate Pommes de terre grenailles Chamois d'or Moelleux à l'ananas caramélisé	Roulade de volaille aux olives et cornichons Sauté d'agneau aux olives Riz BIO aux épinards Cantal AOP Fruit BIO	Salade coleslaw Rôti de veau sauce au chèvre et miel Jeunes carottes persillées Saint Môret® Tarte aux pommes	Accras de morue Moussaka de bœuf Salade verte Saint Paulin® Clafoutis aux griottes	Pamplemousse Saumonnette sauce à l'oseille choux fleurs naturels BIO Boursin ail et fines herbes® Fruit
Soir	Soupe moulinée aux poireaux et pommes de terre Produit laitier Fruit	Cœurs de céleri à la tomate Spécialité laitière nature Fruit BIO	Soupe moulinée à la tomate et oignons BIO Crème dessert au café Pêche au sirop	Poêlée de choux rouges au lard* et pommes Fromage blanc nature Fruit BIO	Soupe veloutée au potiron Crème dessert au café Dattes sèches	Lentilles vertes aux petits oignons Riz au lait nappé au caramel Fruit BIO	Quiche lorraine* Produit laitier Fruit	Farfalles aux champignons Produit laitier Dessert
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31	
Midi	Taboulé à l'orientale Pilons de poulet grillés aux herbes Haricots verts à l'ail Camembert BIO Fruit de proximité	Salade de tartare de courgettes Sauté de bœuf sauce provençale Purée de brocolis et pommes de terre Cousteron® BIO Yaourt fondant au cacao BIO	Salade de perles légumières Crêpe salée au jambon* et fromage Salade verte Brie BIO Fruit	Salade de carottes râpées Chili con carne Riz BIO Emmental BIO Flan pâtissier	Salade de lentilles vinaigrette Filet de cabillaud sauce Duclère Ratatouille Caprice des dieux® Fruit	Salade de pommes de terre au thon et olives noires Côtes de porc* grillées aux herbes et moutarde Blé aux petits oignons Saint Paulin® Fruit de proximité	Salade d'endives aux noix et dés de roquefort Filet de merlu sauce basilic et parmesan Chou romanesco Cancoillotte nature Tarte à la noix de coco	
Soir	Polenta gratinée à la tomate Yaourt aromatisé Quatre-quarts	Poêlé de topinambours, panais et carottes Petits suisses naturels Fruit	Quinoa aux petits légumes Yaourt velouté aux fruits Abricots secs	Soupe douceur de 8 légumes et crème fraîche Yaourt BIO local à la vanille Fruit	Gnocchis à la crème Yaourt à la confiture d'abricot Savaroise au chocolat	Poêlée de crosnes Produit laitier Dessert	Tartine au poulet tex mex* Produit laitier 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

Bon appétit!

Grand Paris
sudest
avenir