

Janvier 2022

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

	Samedi 1 ^{er} (Saint Sylvestre)	Dimanche 2	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8
Midi	Nouvel an	Salade de céleri rémoulade aux noix et dés d'emmental Sauté de poulet façon makhani Riz BIO Canoillotte nature Clafoutis aux griottes	Rillettes de thon Lasagnes de bœuf Salade verte P'tit gru® Fruit BIO	Salade verte Saucisse de Toulouse et moutarde* Choux verts Edam Mousse au chocolat	Salade de carottes râpées au maïs Sauce bolognaise Macaronis Saint Paulin BIO Pomme cuite au caramel	Salade duo de chou et fromage Filet de cabillaud sauce crème safranée Petit pois carottes Abondance AOP Galette des rois	Champignons à la grecque Sauté d'agneau au curry Pôlée espagnole Tome noire Fruit	Salade de tartare de courgettes Filet de dorade sauce basilic Riz BIO Cantal AOP Tarte au citron
Soir	Soupe moulinée à la tomate et oignons BIO Yaourt saveur d'autrefois à la crème de marrons Fruit BIO	Quiche lorraine* Produit laitier Fruit	Poêlée d'artichauts aux tomates confites et pignons de pin Yaourt aromatisé à la vanille BIO Poire au sirop	Soupe de vermicelles au bouillon de poule Fromage frais aromatisé Fruit BIO	Fenouil au jus citronné Crème dessert pralinée Fruit BIO	Boullgour aux épices Fjord® Fruit BIO	Duo de flageolets et haricots verts Yaourt à la confiture de framboise Marbré au chocolat	Soupe moulinée à la tomate et oignons BIO Produit laitier Fruit
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Midi	Salade de perles marines Paupiette de veau sauce marengo Blé Roquefort AOP Fruit BIO	Salade de blé à la provençale Sauté de porc BBC aux pruneaux* Pommes de terre Emmental BIO Fruit	Salade de céleri rémoulade et dés d'emmental Suprême de poisson meunière et citron Choux fleurs en conversion BIO à la béchamel Chamois d'or® Riz au lait	Surimi et mayonnaise Tendrons de veau grillés et moutarde Purée de patates douces Camembert BIO Fruit	Radis et beurre Rôti de veau à la sauce tomate et basilic Haricots verts Saint nectaire AOP Tiramisu	Salade de pois chiches à la marocaine Coq au vin* Penne rigate Pont l'évêque AOP Fruit	Rosette et cornichons* Rognons de bœuf sauce moutarde Purée de pommes de terre Overnat® Fruit	Pamplemousse et sa sauce cocktail de crevettes et surimi Filet mignon de porc sauce au roquefort* Endives cuites Coulommiers Tarte aux noix de pécan
Soir	Poêlée de topinambours au lard* Produit laitier Dessert	Salsifis Île flottante Sablés de Retz	Nouilles sautées à la chinoise Gervita fraise melba® Fruit de proximité	Choux de bruxelles au lard* Yaourt mixé aux fruits BIO Abricots rôtis au miel et pistache	Soupe veloutée au potiron et crème fraîche Yaourt nature BIO Fruit de proximité	Courgettes natures Marron suiss® Crêpe au sucre	Soupe douceur de 8 légumes Produit laitier Dessert	Riz BIO pilaf Produit laitier Fruit
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
Midi	Salade de concombres à la crème Sauté de veau sauce forestière Petits pois BIO Brie Liégeois au chocolat®	Rillettes de porc et cornichons* Rables de lapin à l'estragon Tagliatelles Rondelé aux noix® Fruit BIO	Salade de radis émincés à la tomate et au maïs Chili con carne Riz BIO Tome noire Flan à la vanille nappé caramel	Salade piémontaise aux dés de jambon* Filet de cabillaud sauce aux fruits de mer Poireaux à la crème Cousteron® Fruit	Salade façon Caesar sans viande Pintade rôtie au jus Riz BIO aux petits légumes Livarot AOC Flan pâtisseries	Salade de macédoine mayonnaise Truite aux amandes Pommes de terre vapeur persillées Canoillotte nature Fruit BIO	Salade d'endives aux noix et dés de roquefort Saucisse de Toulouse et moutarde* Haricots blancs Port salut® Tarte aux poires bourdaloue	Salade de champignons à la grecque Pot au feu Légumes et pommes de terre Brebis crème® Fruit
Soir	Pommes de terre sarladaises Yaourt saveur d'autrefois® à la crème de marron Fruit BIO	Poêlée de panais, carottes et pommes de terre aux épices Yaourt BIO local à la fraise Chamonix®	Velouté de poireaux et pommes de terre Yaourt velouté aux fruits Fruit BIO	Quinoa aux épices Yaourt BIO au lait de brebis Crème brûlée	Choux rouges au lard et aux pommes* Yaourt BIO local à la vanille Fruit BIO	Soupe moulinée à la tomate et oignons Produit laitier Dessert	Jeunes carottes à l'ail et au persil Produit laitier Fruit	Poêlée de topinambours Fromage frais nature BIO Pomme cuite à la cannelle
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	Lundi 31	
Midi	Salade coleslaw Sauté de bœuf sauce aux olives Ratatouille Caprice des dieux® Eclair au café	Chorizo et cornichons* Aile de raie à la sauce tomate Quinoa et brocolis Rondelé aux noix® Fruit de proximité	Salade endives aux pommes Tomates farcies au bœuf Riz BIO Cantal AOP Ananas au sirop	Salade de céleri rémoulade aux noix et dés d'emmental Rôti de porc LR au romarin et moutarde* Haricots plats à l'ail Brie BIO Tiramisu	Samossas de légumes Filet de saumonette sauce aux câpres Épinards à la crème Carré BIO Fruit	Pamplemousse et sucre Langue de bœuf sauce piquante Fèves Brin d'Affinois® Millefeuille	Salade duo de chou et fromage Filet de merlu sauce citronnée Pôlée España Croc lait® Flan nappé au caramel	
Soir	Soupe veloutée de légumes verts Spécialité laitière au citron Fruit	Endives au jambon* Yaourt BIO entier à la poire Compote pomme passion	Choux de bruxelles au lard* Semoule au lait nappée au caramel Fruit de proximité	Soupe veloutée de tomates et oignons BIO Yaourt BIO local à la framboise Fruit	Baguette gratinée aux lardons* Produit laitier Dessert	Fenouil rôti à la tomate Produit laitier Fruit	Velouté de carottes 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

Bon appétit!

Grand Paris
sudest
avenir

Février 2022

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 de perles légumières Boulettes de bœuf BIO à la sauce tomate Purée de carottes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO	Salade de concombres aux dés de fromage de brebis et olives noires Colombo de poulet Riz BIO Ortolan® Crêpe à la banane et chocolat	Pâté de campagne et cornichons* Sauté de poulet façon makhani Petits pois Coulommiers Fruit	Salade de carottes râpées et vinaigrette Sauté de bœuf aux petits oignons Gnocchis Mini roitelet® Gâteau de semoule perlé orange	Salade de pommes de terre à la provençale Osso bucco de veau Tagliatelles Comté AOP Fruit	Salade verte et tartare de tomates Filet de dorade sauce maitaise Fenouil nature Camembert Tarte crumble aux pommes et fruits rouges	Salade brésilienne Lasagnes de bœuf Salade verte Rondelé® aux noix Poire cuite au chocolat	Salade de museau à la vinaigrette Petit salé* Lentilles BIO Gouda Fruit
Soir	Salsifis à la crème Fromage blanc BIO Compote pomme passion	Soupe douceur de 8 légumes Yaourt sucré Fruit BIO	Poêlée de crosnes Yaourt à la confiture d'abricots Pomme cuite au caramel	Poêlée de topinambours au lard* Fromage frais nature Fruit BIO	Velouté aux 7 légumes Produit laitier Dessert	Dahl de lentilles corail Produit laitier Fruit	Soupe bouillon de poule aux vermicelles Fromage frais nature Fruit	Nouilles sautées à la chinoise Faisselle Madeleine
	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
Midi	Salade piémontaise Filet de merlu sauce crème Épinards à la crème Camembert BIO Fruit	Salade de radis émincé aux tomates et maïs Côtelettes d'agneau et moutarde Haricots verts persillés Brie BIO Tarte gourmande au chocolat	Salade d'endives et emmental Blanquette de veau Petits pois et carottes BIO Saint Paulin BIO Gélifié au caramel	Salade de cœurs de palmiers et tomate Tartiflette de porc* Salade de mâche Petit fromage de chèvre Macaron cœur coulant au caramel au beurre salé	Andouille de porc et cornichons* Pavé d'omble chevalier au jus tomate et citron Purée de pommes de terre Mini roitelet® Fruit de proximité	Salade de duo de chou et fromage Omelette basquaise Macaronis Coulommiers Crème dessert au caramel	Rillettes de porc et cornichons* Filet de rouget au jus aromatisé à la tomate et au citron Poêlée de légumes celtiques Edam Fruit BIO	Pamplemousse et sucre Choucroute* Saint Agur® Fruit BIO
Soir	Riz BIO Crème brûlée Compote pomme biscuitée	Soupe veloutée au potiron Crème dessert à la vanille BIO Fruit de proximité	Carottes à l'ail et au persil Fjord® et sucre Fruit de proximité	Velouté de poireaux et pommes de terre Produit laitier Fruit	Gratin d'aubergines Produit laitier Dessert	Panais et carottes au lard* Petits fromages frais aromatisés Fruit BIO	Lentilles vertes à la dijonnaise Yaourt à la grecque Abricots secs	Soupe veloutée de légumes verts Yaourt BIO local à la vanille Gaufre de liège
	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24
Midi	Salade de blé aux confettis de légumes Sauté de poulet à la sauce forestière Mélange de légumes BIO Emmental Fruit BIO	Salade de céleri rémoulade et dés d'emmental Tajine d'agneau aux abricots Semoule Port Salut® Tarte aux myrtilles	Salade de choux rouges Joue de bœuf à la hongroise Pommes de terre Rouy® Terrine de pommes caramélisées à la normande	Salade de cœur de palmier vinaigrette Filet de bar au jus Épinards à la crème Mini Chavroux® Fruit BIO	Salade de concombres à la crème Moussaka de bœuf Salade verte Saint nectaire AOP Fruit	Salade de lentilles à l'échalote Crêpe au jambon et fromage* Salade verte Comté Fruit	Salade d'asperges vinaigrette Filet de cabillaud sauce crème parmesan et basilic Blé BIO / brocolis Chamois d'or® Fruit	Salade d'émincé de radis aux tomates et maïs Sauté de bœuf sauce carbonnade Courgettes nature Maroilles AOP Tarte aux poires Bourdaloue
Soir	Quinoa aux épices Yaourt nature BIO Moelleux à l'ananas caramélisé	Poêlée de topinambours Yaourt velouté aux fruits Fruit BIO	Jeunes carottes persillées Produit laitier Fruit	Bouillon de poules aux vermicelles Produit laitier Dessert	Conchiglies aux petits légumes du soleil Flan nappé au caramel BIO Gaufrettes vanille	Velouté de carottes Yaourt au lait de chèvre BIO Crêpe au sucre	Endives au jambon* Yaourt coco Barre de céréales aux fruits rouges	Baguette gratinée aux lardons* Yaourt velouté aux fruits Fruit de proximité
	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	Lundi 28	 			
Midi	Salade de betteraves aux noix Tomate farcie sans porc Riz BIO Pont l'évêque AOP Fruit	Pâté de campagne et cornichons* Crevettes au curry vert Tagliatelles Cantal AOP Fruit	Salade de tartare de courgettes à l'indienne Andouillette aux herbes et moutarde* Frites Saint Môret® Crumble à la rhubarbe et compotée de fraises	Salade coleslaw Sauté de veau sauce aux poivrons Brocolis Brie Fruit BIO				
Soir	Poêlée de crosnes Yaourt saveur d'autrefois à la crème de marrons Financier aux amandes	Soupe veloutée au potiron Produit laitier Dessert	Blettes au jus Produit laitier Fruit	Boullgour aux épices Fromage frais nature Crème renversée au caramel				

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