

Juillet 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'usager

* 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	Salade de concombres à la sauce bulgare Tomate farcie de bœuf Riz bio Overnat® Crêpe au sucre	Tartare de tomate et œuf dur Rôti de dinde au jus Purée de courgettes Saint Moret® Paris-brest	Salade verte Filet de hareng Pommes à l'huile Yaourt bio local nature Fruit bio	Salade de tomate au basilic et mozzarella Filet mignon de porc sauce au roquefort* Pommes de terre dauphines Saint Paulin bio Compote pomme passion	Salade de mini farfalles aux légumes et mozzarella Sauté de veau à la mexicaine Duo de haricots rouge et maïs à la sauce tomate Gouda bio Fruit	Radis avec beurre Hachi parmentier à la courge butternut Salade verte et vinaigrette Rouy® Tartelette crumble pomme myrtille	Œuf dur et mayonnaise Poulet basquaise Riz Emmental bio Fruit	Pastèque Filet de cabillaud au citron vert Petits pois bio et carottes bio Chamois d'or® Semoule au lait nappée au caramel
Soir	Salade grecque à l'huile d'olive Fromage frais aromatisé bio Fruit bio	Croque-monsieur au fromage Produit laitier Fruit	Soupe moulinée tomate oignon bio Produit laitier Dessert	Côtes de blettes gratinées Petits fromages frais aromatisés Fruit	Flan de courgettes maison Yaourt nature Pruneaux au sirop	Pois gourmand à l'ail Yaourt au citron Fruit	Salade coleslaw aux raisins secs Yaourt à la grecque et sucre Abricots rôtis au romarin	Salade de pommes de terre strasbourgeoise* Yaourt bio local à la fraise Sable de Retz
	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
Midi	Tartare de concombre façon Tzatziki Lasagnes de bœuf Salade verte Carré frais bio Moelleux citron	Salade de lentilles à la lyonnaise* Saumonette sauce aux câpres Haricots verts Rondelé® aux noix Poire	Salade verte Merguez et moutarde Frites Bleuet des prairies Fruit	Rillettes de porc et cornichons* Rôti de veau et moutarde Carottes râpées Saint Albroy® Fruit	Macédoine de légumes Omelette nature bio Coquillettes et ratatouille Rouy® Tartelette crumble pomme myrtille	Melon charentais et jambon cru* Poulet basquaise Poêlée camarguaise Camembert normand Banane antillaise	Salade coleslaw Crêpinette de porc et moutarde* Fusilini tricolore Mini roitelet® Salade de fruits	Salade de tomates à la feta Parmentier de canard Salade verte Petit moulé nature® Charlotte aux fruits rouges et à la vanille
Soir	Trio de légumes grillés Produit laitier Fruit	Fèves à la menthe Produit laitier Dessert	Côtes de blettes gratinées Yaourt bio local à la fraise Pêche au sirop	Salade de haricots verts à l'échalote Petits fromages frais au chocolat Compote pomme banane	Taboulé à l'oriental Crème dessert au chocolat Fruit	Endives cuites au jambon* Yaourt à la grecque et sucre Pomme cuite au caramel	Poêlée artichauts tomates confites Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	Courgettes façon légumes du soleil Produit laitier Fruit
	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Midi	Jambon sec et beurre* Truite aux amandes Brocolis Six de Savoie® Fruit	Salade verte Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre wedges Cantal jeune AOP Fruit bio	Pastèque Filet de rouget à l'huile d'olive Haricots plats à l'ail Pont l'èvêque AOP Riz au lait nature	Taboulé à l'orientale Moussaka de bœuf Salade verte Mimolette Fruit	Tartare de tomate Pilons poulet façon Tex Mex Fusillis Caprice des dieux® Fruit bio	Salade verte Filet de hareng fumés Pommes de terre à l'huile Saint Albroy® Tarte aux cerises	Chorizo et cornichon* Bœuf émincé sauté aux petits oignons Poêlée de légumes gourmande au basilic Mini roitelet® Fruit	Salade de courgettes aux dés de fromage de brebis et olives noires Filet de merlu sauce aux câpres Poireaux à la crème Carré frais® Crumble rhubarbe et compotée de fraises
Soir	Clafoutis courgettes tomates chèvre Produit laitier Dessert	Salade de tomates et œuf dur Yaourt au lait de brebis bio Compote pomme passion	Tagliatelles à la crème, parmesan et basilic Crème dessert praline Fruit bio	Salade de lentilles et échalotes Faiselle Abricots secs	Fenouil au jus citronné Fromage frais aromatisé Pêche rôtie au miel	Poêlée de légumes grillées au pesto Gervita fraise melba® Fruit	Haricots verts aux champignons Produit laitier Dessert	Quiche à la chèvre et tomates Produit laitier Fruit
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31	
Midi	Samoussas de poulet Filet de colin meunière et citron Purée de pommes de terre Saint Paulin bio Fruit	Salade de tomate bio au basilic Filet poulet braisé & moutarde Polenta gratinée à la tomate Pavé d'Affinois brebis® Macaron au cœur coulant au caramel	Avocat mayonnaise Bœuf braisé aux 4 épices Pommes de terre noisette Brie bio Fruit	Salade grecque Paella de poisson aux fruits de mer Riz bio Emmental bio Tarte aux cerises	Radis beurre Sauté d'agneau aux olives Serpentinis aux petits légumes Cancoillotte nature Fruit	Légumes grillés marines à l'italienne Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne* Pommes de terre grenailles Bouchon fromager au chèvre Fruit	Melon jambon cru* Pavé d'omble chevalier sauce oseille Boulgour Saint Moret® Lingot créole	
Soir	Tomates bio à la provençale Yaourt citron Crêpe au sucre	Salade de carottes râpées aux dés d'emmental Yaourt nature et sucre Fruit	Asperges vertes grillées Flan bio à la vanille nappé caramel Banane antillaise	Gaspacho Petits fromages frais natures bio et sucre Fruit	Tarte épinards et chèvre Yaourt bio local à la framboise Muffin pépites au chocolat	Tarte aux oignons Produit laitier Dessert	Salade artichauts et tomates 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

Août 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'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
Midi	Samossas de légumes Filet de cabillaud sauce crème Riz bio Tome noire Fruit	Melon Brochette de dinde façon tandoori Haricots beurre à la provençale P'tit gru® Semoule au lait nappée au caramel	Pastèque Rôti de bœuf au jus Gratin de courgettes et pommes de terre Coulommiers Moelleux à l'ananas caramélisé	Concombre à la vinaigrette Œuf dur bio Pommes de terre à la provençale Edam Fruit bio	Sardines beurre Galette sarrasin volaille et fromage Salade verte Fromage fouette Kouign amman	Champignons aux fines herbes Ribs de porc et moutarde* Pommes de terre wedges Saint Albray® Tarte aux framboises	Andouille et beurre* Aile de raie sauce au beurre blanc Riz bio Cancoillotte nature Fruit	Pastèque Jambon grillé de porc et moutarde* Mogettes Port salut Tarte au citron
Soir	Petits légumes du soleil (ail et huile d'olive) Yaourt au lait de chèvre bio Gaufre liégeoise	Cœur de céleri à la tomate Fjord® et sucre Fruit bio	Salsifis à la crème Mousse caramel au beurre salé Fruit bio	Purée de céleris Crème dessert au chocolat Compote pomme fraises	Asperges vertes grillées Gervita fraise melba® Fruit bio	Poêlée de légumes du soleil Produit laitier Fruit	Salade de pâtes Marco Polo Produit laitier Dessert	Trio de légumes bio Yaourt bio local sucré Fruit
	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14	Lundi 15	Mardi 16
Midi	Rillettes de saumon Émincé de poulet sauce à la provençale Jardinière de légumes Camembert bio Fruit	Macédoine de légumes Foie de veau à l'ail et au persil Haricots verts Emmental Fruit	Museau de bœuf à la lyonnaise Croque-monsieur de porc* Salade verte Gouda bio Fruit	Salade de carottes râpées bio Paupiette poisson pécheur à la crème Tagliatelles Carré frais® bio Cheesecake new-yorkais à la myrtille	Maquereau au vin blanc Paëlla poulet* Riz bio Rouy® Fruit	Salade verte Émincé de bœuf sauce algérienne Pommes de terre vapeur Brin d'Affinois® Paris Brest	Feuilleté et jacques saumon Canard saute piment d'Espelette Pommes de terre sarladaise Langres AOP Tarte tatin aux pommes	Salade tomates bio mozzarella Rôti de veau et moutarde Salade piémontaise Cantal jeune AOP Salade de fruits
Soir	Salade piémontaise Fromage blanc nature bio Brioche perdue	Fenouil braisé Semoule au lait caramel Abricots secs	Salade de pois chiches aux oignons rouges et tomates Yaourt nature bio et sucre Salade de fruits	Lentilles beluga aux épices Yaourt brebis nature et coupelle marron Fruit	Petits pois à la française Produit laitier Dessert	Brocolis Produit laitier Fruit	Poêlée de légumes du soleil au pesto Crème dessert vanille Pêche cuite au coulis de framboise	Poiraux à la crème Ile flottante Fruit bio
	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24
Midi	Rosette et cornichons* Coq au vin* Pommes de terre Mini roitelet® Pruneaux au sirop	Pastèque Thon pave basquaise Riz bio et ratatouille Saint Nectaire AOP Fruit bio	Salade de pommes de terre cœurs de palmiers et tomates Sauté de poulet au citron et olives vertes Jeunes carottes à la coriandre Saint Agur® Fruit	Melon Travers de porc au caramel* Frites et moutarde Saint Albray® Compote pomme vanillée	Salade de courgettes au fromage de brebis et olives noires Trite au thym citron et huile d'olive Haricots beurre à l'ail Saint Paulin Tarte aux mirabelles de lorraine	Salade verte Merguez de bœuf et moutarde Pommes de terre en robe des champs et beurre Camembert Crème brûlée	Salade de blé à la provençale Rôti de porc lr et mayonnaise* Salade de haricots verts aux échalotes Gouda bio Fruit	Rillettes de porc et cornichons* Parmentier de canard Salade verte Carre frais® bio Fruit
Soir	Tarte à la tomate, fromage de chèvre et basilic Yaourt nature et sucre Fruit bio	Linguine IGP Yaourt bio entier à la myrtille Compote pomme cassis	Pizza 4 légumes bio Yaourt bio local à la vanille Poire au sirop	Salade de tomates, concombres, olives noires Produit laitier Dessert	Gratins aubergines Produit laitier Fruit	Aubergines grillées Yaourt bio local à la framboise Fruit	Beignets courgettes Faisselle Chamonix®	Salade de perles légumières Dessert fondant au cacao bio Poire cuite crème amandes
	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	
Midi	Salade de chou-fleur Moules marinières Frites Cancoillotte nature Tarte aux mirabelles	Carottes râpées aux dés d'emmental Tomates farcies Riz bio P'tit gru® Ananas au sirop	Feuilleté dieppois Filet de rouget grillé Poêlée Espana Mini roitelet® Tiramisu	Rillettes saumon Côtelettes d'agneau grillée et moutarde Penne rigate Caprice des dieux® Fruit	Salade de mini farfalles de légumes du soleil et mozzarella Filet de merlu grillé à l'aneth, citron rondelles et tomates cubes au jus Mélange de légumes bio Saint Albray® Fruit	Rosette et cornichon* Boulettes de bœuf bio à la sauce tomate basilic bio Semoule Port salut® Fruit bio	Salade pamplemousse Colombo de poulet P'tit gru® Tarte au chocolat	
Soir	Flan petits légumes à la provençale Gervita fraise melba® Fruit	Petits pois carottes bio Fromage blanc nature bio et gelée de groseilles Fruit	Quinoa aux petits oignons et cumin Produit laitier Fruit	Asperges grillées Produit laitier Dessert	Salade d'asperges Yaourt brebis bio nature et crème de marron Brioche perdue	Champignons à l'ail Yaourt à la confiture de framboise Gaufre liégeoise	Courgettes au cheddar Spécialité laitière au citron 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