

Mars 2023

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	Saucisson à l'ail et beurre* Paëlla de poulet Saint nectaire AOP Ananas frais	Salade de carottes râpées aux dés d'emmental Rôti de veau au jus et mayonnaise Frites Rouy® Banane BIO	Salade d'endives aux pommes Filet de cabillaud sauce crème Choux fleurs en conver- sion BIO à la béchamel Saint Agur® Semoule au lait nature BIO	Salade d'avocat tomate et citron Foie de veau à l'ail et au persil Penne rigate Mini cabrette BIO® Gâteau basque	Samossas au poulet Filet de dorade MSC sauce nantua Épinards à la crème Saint Albray® Poire BIO	Salade de choux fleurs Sauté de lapin à la moutarde Purée de pommes de terre Rouy® Macaron cœur coulant au chocolat	Salade de blé confettis Paupiette de poisson aux petits légumes Poireaux émincés à la crème Camembert BIO Pomme BIO	Rosette avec cornichon et beurre* Paëlla de poulet Riz BIO Saint Nectaire AOP Salade de fruits frais
Soir	Piperade Yaourt aux fruits veloutés Quatre-quarts	Beignets de courgettes Petits fromages frais aromatisés Dattes sèches	Boullgour aux épices Yaourt grecque et sucre Orange BIO	Soupe velouté de tomates aux oignons Produit laitier Fruit	Lentilles et carottes aux lardons* Produit laitier Dessert	Velouté poireaux et pommes de terre Fromage frais aromatisé Kiwi BIO	Tagliatelles Yaourt nature et sucre Tiramisu	Crosnes Crème brûlée Abricots secs
	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
Midi	Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Pommes de terre rissolées Comté AOP Banane BIO	Concombre au Boursin Pavé d'omble chevalier jus de tomate et jus de citron Haricots beurre nature Saint Agur® Semoule au lait nature BIO	Pamplemousse entier Rôti de bœuf aux herbes Navet et carottes Brie Millefeuille	Accras de morue Aile de raie sauce proven- çale Fenouil au parmesan Saint Albray® Pomme BIO	Salade betterave et noix Croque monsieur* Salade verte Coulommiers® Kiwi BIO	Salade coleslaw Filet de merlu sauce tomate Petits pois et carottes Rouy® Yaourt BIO à la myrtille	Salade tomate thon Rôti de porc LR au jus et moutarde* Epinards à la crème Camembert BIO Pomme de proximité	Rillettes de saumon et citron Parmentier de canard Salade verte Gouda BIO Banane
Soir	Blettes gratinées Petit suisse Flan pâtissier au chocolat	Topinambour au lard* Yaourt nature BIO et sucre Orange BIO	Soupe velouté de potiron et crème fraîche Dessert Fruit	Tarte aux oignons Produit laitier Dessert	Potage Potiron Yaourt au lait de chèvre BIO Ananas au sirop	Poelée panais lard* Ile flottante Orange BIO	Boullgour aux petits légumes du soleil Petits fromages frais aromatisés BIO Chamonix®	Soupe moulinée tomate oignons Liégeois chocolat Compote pomme abricot
	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Midi	Verrine avocat surimi pamplemousse Porc sauté HVE bière lardons oignons* Colcannon (purée de pommes de terre au chou vert) Babybel chèvre Tarte aux pommes	Salade verte Assiette de charcuterie crue et beurre* Pommes de terre en robe des champs et beurre Chamois d'or® Clémentine	Sardine à l'huile et beurre Quenelles nature sauce Nantua Blé BIO Camembert BIO Ananas	Salade parisienne aux champignons Moussaka bœuf Salade verte Cantal AOP Orange BIO	Segments de pamplemousse Sauté de poulet façon makhani Penne aux légumes Pont l'évêque AOP Crème dessert pralinée	Salade chou rouge Bœuf joue carottes Cantal jeune AOP Tarte pomme normande	Maquereau au vin blanc Sauté de porc BBC sauce aux petits oignons* Pommes de terre lamelles Petit moulu nature® Ananas frais	Rillettes de porc* et cornichons Rôti de veau sauce normande Riz BIO basmati chou romanesco Mini chavroux® Kiwi BIO
Soir	Soupe poireaux pommes de terre Yaourt nature Kiwi BIO	Céleri cœur tomate Produit laitier Dessert	Poelée de choux verts au lard* Dessert Fruit	Velouté potiron crème fraîche Yaourt nature au lait de chèvre Chunky Brownie®	Carottes à l'ail Yaourt nature à la grecque Pomme BIO	Patates douces rôties aux épices Mousse caramel au beurre salé Banane BIO	Velouté poireaux et pommes de terre Faisselle et confiture framboise Chamonix®	Clafoutis courgette chèvre Crème brûlée Compote pomme cassis
	Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	
Midi	Salade de poireaux Moules marinières Frites Overnat® Compote pomme / abricot	Salade de lentilles BIO aux échalotes Sauté d'agneau aux olives Poelée de légumes du soleil au pesto Saint Môret® Orange BIO	Tartare de concombre Tzatziki Carbonnade de bœuf flamande Blé pilaf Brie BIO Poire de proximité	Œufs durs BIO et mayonnaise Pizza fromage BIO Salade verte BIO Liégeois au café BIO Kiwi BIO	Feuilleté au fromage Poulet grillé aux herbes Poelée camarguaise Tomme noire BIO Banane	Salade de carottes râpées Sauté de dinde à la paysanne Haricots verts BIO Rondelé aux noix Baba au rhum	Salade comtoise Veau rôti sauce bucheronne Champignons à l'ail Mini Leerdamer® Crème dessert à la vanille BIO	
Soir	Soupe légumes verts Produit laitier Fruit	Semoule à la piperade Produit laitier Dessert	Soupe moulinée à la tomate et oignons Yaourt BIO local à la fraise Ananas au sirop	Fèves tomate basilic Yaourt aromatisé à la poire BIO Purée de pomme BIO	Pois chiches crème champignons Yaourt nature au lait de chèvre BIO Marron Sui's®	Haricots rouges mais sauce tomate Yaourt nature Bulgare Pomme de proximité	Quiche chèvre tomate Spécialité laitière au citron Orange 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!



Avril 2023

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}	Dimanche 2	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8
Midi	Salade d'endives aux noix Truite grillée aux tomates, citron et thym Fusilinis tricolores Produit laitier Dessert	Salade de betteraves et maïs Brandade de morue Salade verte Produit laitier Dessert	Rosette et beurre* Rôti de dinde aux champignons Petits pois carotte Brie Kiwi BIO	Radis beurre Sauté de bœuf aux oignons caramélisés Poêlée España Chamois d'or® Semoule au lait nappé au caramel	Salade haricots verts échalotes Filet de merlu sauce crème Farfalles Saint Paulin Banane BIO	Salade coleslaw Tomate farcie Riz BIO Cantal AOP Salade de fruits frais	Salade verte Cuisse de poulet rôti Pommes de terre noisettes et ketchup Roucouillons® Crème dessert au café	Salade piémontaise Steak haché bœuf sauce au poivre Brocolis carotte P'tit gru® Orange BIO
Soir	Soupe velouté au potiron et crème fraîche Produit laitier Fruit	Pois gourmands à l'ail Produit laitier Fruit	Soupe velouté de poireaux et pommes de terre Flan pâtissier Clémentine	Lentilles vertes au lard Gervita fraise Melba® Pomme BIO	Endives béchamel au jambon* Compote pomme / cassis Quatre quart	Choux de Bruxelles lardons crème* Yaourt aromatisé Nova Pruneaux au sirop	Penne rigate piperade Fromage frais aromatisé Kiwi BIO	Purée de patates douces Produit laitier Dessert
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Midi	Œufs mimosa tomate Gigot d'agneau au thym Flageolets Bouchon fromager au chèvre Fondant chocolat et crème anglaise	Mousse de canard Veau rôti au romarin Pommes de terres grenailles Comté individuel Ananas Chocolats de Pâques	Champignons à la grecque Hachi parmentier de bœuf Salade verte Coulommiers BIO Flan pâtissier	Taboulé à l'orientale Filet de daurade sauce crème aneth Poêlée España Petit Soignon® Fruit	Radis beurre Sauté de bœuf sauce moutarde Brocolis Roquefort AOP Abricots rôtis au miel et pistaches	Segments de pamplemousse Ragoût de cabillaud à la tomate Riz Mimolette BIO Compote pomme passion	Terrine de canard Beignets de calamars et citron Mélange de légumes BIO Produit laitier Fruit	Salade de concombres vinaigrettes Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne* Lentilles vertes BIO Produit laitier Dessert
Soir	Printanière de légumes Produit laitier Fruit	Poêlée panais carotte Fromage blanc nature et crème de marron Palet sablé au caramel	Haricots beurreux à la provençale Yaourt BIO local nature Pomme de proximité	Conchillies aux petits légumes Spécialité laitière à la noix de coco Barre de céréales aux pommes	Quinoa BIO aux petits légumes Yaourt BIO à la vanille Poire de proximité	Flan de courgettes au fromage de chèvre Petits suisses nature Banane	Blé BIO Produit laitier Dessert	Cœurs de céleri au jus Produit laitier Fruit
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
Midi	Cervelas et cornichons* Aiguillettes de poulet moutarde Semoule et ratatouille Cantal Kiwi BIO	Tartare de tomates Filet de cabillaud sauce crème Petits pois et carottes Brih d'affinois® Crème brûlée	Salade tartare de courgettes Hachi de bœuf au butternut Salade verte Camembert Orange BIO	Salade cœur d'artichauts Boudin blanc au porto Purée de pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Mangue	Terrine de lapin* au calvados et cornichon Emincé de poulet à la normande Poireaux à la crème Camembert Teurgoule	Salade d'agrumes au miel Crêpe salée volaille fromage Salade verte Rondelé nature Cheesecake rocky tofee®	Salade carottes râpées Rôti de bœuf béarnaise chaude Trio de légumes anciens BIO Produit laitier Fruit	Salade César sans viande Omelette nature BIO Brocolis crème ciboulette Mimolette BIO Tarte au citron
Soir	Velouté de potiron Liégeois vanille caramel Gâteau marbré au chocolat	Quinoa BIO aux petits légumes Fromage blanc nature Pomme BIO	Endives cuites Madeleine Yaourt fondant au cacao	Tarte aux épinards et chèvre frais Faisselle et coulis de framboises Kiwi BIO	Fenouil braisé Fromage frais aromatisé Cookie aux pépites de chocolat	Choux fleurs brisures Produit laitier Fruit	Champignons à l'ail Produit laitier Dessert	Riz BIO aux asperges façon risotto Yaourt BIO local nature Poire de proximité
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	<p><i>Bon appétit!</i></p> 	
Midi	Chorizo et beurre* Lasagnes de bœuf Salade verte Cantal AOP Banane BIO	Salade de concombres à la crème Escalope de porc grillée* aux herbes et moutarde Purée de carottes et pommes de terre Roquefort AOP Tarte à l'ananas	Salade de pâtes Marco Polo (surimi) Sauté de bœuf sauce forestière Haricots verts BIO Saint Nectaire AOP Poire de proximité	Salade de carottes râpées aux pommes, raisins secs et curry Saucisse de Toulouse et moutarde* Lentilles BIO Rouy® Kiwi BIO	Feuilleté au fromage Filet de cabillaud sauce citron vert Courgette BIO Saint Albray® Fruit	Salade grecque à l'huile d'olive Ragoût de mouton Flageolets Fromage blanc nature Far aux pruneaux		
Soir	Poêlée d'artichauts et tomates confites Semoule au lait BIO Purée de pommes BIO	Fèves à la menthe Yaourt BIO aromatisé à la poire Banane	Tomates à la provençale Crème dessert à la vanille BIO Gâteau moelleux au citron	Poêlée de panais Eclair au chocolat Pommes cuites au caramel	Riz BIO cantonnais aux crevettes Produit laitier Dessert	Ratatouille 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