

Septembre 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'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 pommes de terre thon Lapin sauté curry Poêlée champêtre Tomme de Savoie IGP Gâteau basque	Gaspacho vert BIO Colin blanquette MSC Riz BIO Chavroux Fromage frais aromatisé	Samoussas de légumes Raviolis bœuf Salade verte St-Paulin BIO Fruit	Salade de tomate mozzarella au pesto Omelette BIO aux fines herbes Ratatouille Tomme noire Semoule au lait nature BIO	Rosette & cornichons* Filet de cabillaud à la crème Pommes de terre grenailles Edam BIO Fruit	Céleri rémoulade aux dés d'emmental & noix Sauté de porc HVE aux petits oignons Riz BIO & brocolis Morbier AOP Gélifié vanille nappé de caramel	Betteraves en salade Lasagnes de bœuf Salade verte Emmental BIO Fruit BIO	Salade de carottes râpées & olives noires Tomate farcie Blé BIO Camembert BIO Tarte normande aux pommes
Soir	Salade de perles marinées Faissette nature Fruit BIO	Brocolis crème ciboulette Produit laitier Dessert	Fèves basilic parmesan Produit laitier Fruit	Salade piémontaise* Yaourt BIO local aux fruits rouges Fruit BIO	Tarte aux poireaux Yaourt nature BIO Baba au rhum	Boulgour épicié à la tomate Gervita® fraise melba Fruit BIO	Poêlée de panais au lard* Fromage blanc nature Gaufre liégeoise	Choux romanesco Chanteneige® BIO Fruit BIO
	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
Midi	Salade de museau à la Lyonnaise* Tendrons de veau à la moutarde Linguine IGP Mimolette BIO Fruit BIO	Courgettes aux dés de fromage de brebis & olives noires Filet de saumon à l'aneth Julienne de légumes arc-en-ciel Mini Chavroux® Buche chocolat pralinée	Mini farfalles & poulet Filet de poisson MSC meunière & citron Petits pois & carottes BIO Coulommiers BIO Fruit de proximité	Salade de chou blanc au jambon & comté* Oeuf dur sauce Aurore Epinards à la crème Cantal jeune AOP Riz au lait nature	Salade de concombres & menthe Bœuf sauté aux olives Carottes à l'ail Saint Nectaire AOP Financier aux amandes	Rillettes de saumon Boulettes de bœuf BIO à la sauce tomate Spaghettis Saint Albroy® Fruit	Tomate à l'espagnole Saucisse de Toulouse à la moutarde Frites Gouda BIO Fruit	Salade verte & emmental Filet de lieu noir MSC à la béarnaise Chou romanesco Saint Morêt Tarte aux mirabelles lorraine
Soir	Haricots blancs à la provençale Produit laitier Dessert	Semoule aux épices & poivrons Produit laitier Fruit	Polenta à la provençale Port Salut® Compote saveur pomme framboise	Tarte au saumon Yaourt BIO aux fruits mixés Fruit de proximité	Lentilles dijonnaises Yaourt BIO local saveur vanille Fruit	Salade grecque à l'huile d'olive Yaourt entier nature Poire & coulis de chocolat	Semoule ratatouille Fromage blanc nature BIO Dattes sèches	Riz BIO aux champignons Produit laitier Fruit
	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Midi	Andouille cornichon & beurre* Parmentier de canard à la patate douce Salade verte Tomme noire Fruit de proximité	Melon vert Cassoulet* Haricots blancs Leerdamer® Compote saveur pomme framboise	Gaspacho BIO aux légumes Sauté de veau sauce basquaise Pommes de terre rondes vapeur Chanteneige® BIO Fruit BIO	Feuilleté au fromage Filet de colin à l'indienne Courgettes BIO Munster Fruit BIO	Radis & beurre Langue de bœuf sauce madère Brocolis BIO Saint Paulin BIO Gâteau moelleux au chocolat	Betterave en salade & noix Croque Monsieur au porc* Salade verte Port Salut® Fruit	Crêpe aux champignons Emincé de bœuf à l'estragon Julienne de légumes Edam BIO Fruit BIO	Pastèque Filet de cabillaud nature Riz BIO au curry Rondelé® au poivre Bavarois aux abricots
Soir	Poêlée de topinambours au lard* Produit laitier Dessert	Beignets aux épinards Yaourt nature BIO au lait de brebis Fruit BIO	Quiche aux légumes du Tian Yaourt nature à la grecque Crêpe au sucre	Salade Marco Polo Yaourt BIO local à la fraise Compote de pomme HVE	Macarons au fromage Fromage blanc BIO aux fruits Fruit BIO	Poêlée de légumes gourmande grillée Brie BIO Semoule au lait nature BIO	Pommes de terre paillason Produit laitier Dessert	Purée de céleri & pommes de terre Produit laitier Fruit
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Bon appétit! 	
Midi	Salade tartare de concombres Tzatziki Sauté d'agneau aux olives Farfalles Cantal jeune AOP Pruneaux au sirop	Taboulé oriental Boulettes de bœuf BIO à la sauce au poivre Fenouil braisé Pont l'Évêque AOP Fruit	Céleri rémoulade Cubes de poisson blanc à la tomate Quinoa aux petits légumes Comté AOP Fruit de proximité	Avocat & mayonnaise Dinde sautée sauce forestière Choux de Bruxelles HVE Roquefort AOP Riz au lait nature BIO	Pâté en croûte & cornichon* Rôti de bœuf Haricots beurre à la tomate & basilic Montcendré® Fruit	Légumes grillés marinés à l'italienne Brandade de morue Salade verte Chevretine® Fromage blanc à l'abricot		
Soir	Poêlée de panais & carottes Yaourt BIO local aux fruits rouges Fruit BIO	Salade de pois chiche aux oignons rouges & tomate Petits suisses naturels Tarte crumble à la pomme	Duo de courgettes à la ciboulette Yaourt velouté nature Clafoutis aux griottes	Gratin dauphinois Tomme noire Fruit de proximité	Fèves à la tomate & basilic Spécialité laitière au bifidus Brioche perdue	Flan de petits légumes à la provençale 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

Octobre 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'usager

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

	Dimanche 1 ^{er}	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
Midi	Salade de lentilles BIO aux échalotes Foie de veau à l'ail & persil Aubergines grillées Boursin® ail & fines herbes Fruit	Salade de concombres & maïs Sauté de veau chèvre & miel Choux fleurs BIO Chaussée aux moines Eclair au café	Rémoulade de champignons aux fines herbes Filet de saumonnette MSC citronnée Pommes de terre paillason Camembert BIO Fruit BIO	Artichauts & tomate Petit salé* Lentilles BIO Emmental BIO Fruit BIO	Salade de carottes râpées Filet de Saint Pierre grillé à l'aneth Poêlée camarguaise Rouy Flan BIO au chocolat	Mini farfalles au poulet rôti Souris d'agneau au thym & jus Carottes & ciboulette Mimolette BIO Fruit BIO	Mousse de canard Paëlla de poulet Riz BIO Bleu Compote saveur pomme passion	Salade de haricots verts & échalotes Râble de lapin aux pruneaux Tagliatelles Mini Roitelet® Fruit
Soir	Salade de maïs au thon Produit laitier Dessert	Conchiglies & tomates confites Spécialité laitière au citron Fruit BIO	Salsifis à la crème Pont l'Evêque AOP Yaourt BIO local à la vanille	Velouté saveur carotte Yaourt nature à la grecque Tropézienne	Tarte à la tomate, au chèvre & basilic Yaourt entier nature Fruit BIO	Purée de pois cassés Fromage blanc BIO nature Fruit BIO	Beignets de courgettes Produit laitier Fruit	Epinards à la crème Produit laitier Dessert
	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	Lundi 16
Midi	Beignets de crevettes à l'ail & persil Pizza à la volaille & champignons Salade verte Babybel Cookie chocolat	Salade betterave & maïs Emincé de soja aux champignons & tomates cerises à la sauce soja & parmesan Riz BIO aux câpres Rondelé à la fleur de sel de Camargue Ananas frais	Gaspacho BIO à la tomate Cubes de colin MSC au pesto Fusilinis tricolores Roquefort AOC Clafoutis aux griottes	Bouchées camembert Porc au lait de coco* Brunoise de légumes du soleil Munster Salade de segments d'orange à la fleur d'oranger	Salade composée avec croutons Filet de colin aux corn flakes Poêlée façon wok Rondelé® aux noix Yaourt nature & Smacks®	Salade de cœur de palmier Joue de bœuf makhani Purée de pommes de terre Petit Soignon® Fruit	Tartare de courgette Aile de raie sauce oseille Blé Comté AOP Yaourt gourmand pêche	Tomate BIO mozzarella Tajine d'agneau Semoule BIO Saint Paulin BIO Compote de pomme HVE
Soir	Velouté saveur 7 légumes Petits suisses natures Fruit de proximité	Poêlée de navets au chorizo* Buche de chèvre Yaourt gourmand rhubarbe	Poêlée india Yaourt panier sur lit de fruits panachés Fruit	Boullgour aux épices Yaourt BIO nature chèvre Opéra	Pommes de terre grenailles Yaourt à boire arôme vanille Fruit de proximité	Quiche lorraine* Produit laitier Dessert	Artichaut fonds carotte Produit laitier Fruit	Endives à la béchamel Yaourt BIO local fruits rouges Moelleux aux amandes
	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	Lundi 23	Mardi 24
Midi	Salade de choux rouges Filet de rouget au paprika Blettes au jus Tomme de Savoie IGP Cheesecake à la vanille	Poireaux en salade Cuisse de canard confite au porto Haricots blancs Emmental BIO Fruit BIO	Melon Rôti de veau au romarin Beignets de salsifis Edam BIO Yaourt gourmand ananas passion	Nems de poulet Omelette BIO au fromage Trio de légumes BIO Chanteneige BIO Fruit BIO	Maquereau à la moutarde Rognons de bœuf Pommes de terre duchesses Beaufort AOP Yaourt fondant BIO au cacao	Pamplemousse segments Moussaka de bœuf Salade verte Société crème® Gervita® fraise melba	Salade de carottes râpées Bœuf braisé aux 4 épices Choux vert nature Tomme de Savoie IGP Yaourt gourmand saveur ananas passion	Tartare de tomate Cocktail de la mer Tagliatelles Saint Nectaire AOP Compote de pomme HVE
Soir	Crêpe à la tomate & emmental BIO Yaourt velouté aux fruits Fruit BIO	Velouté aux légumes & tomate Maroilles AOP Gâteau de riz sur lit de caramel	Salade de perles marinées Yaourt nature au lait de chèvre BIO Fruit BIO	Salade de riz niçois au thon Faisselle Fruit	Macédoine Produit laitier Fruit	Taboulé nature Produit laitier Dessert	Sauté de pois chiches aux épices Yaourt nature à la grecque Salade de fruits	Purée de courgettes & pommes de terre Yaourt BIO local à la vanille Lingot pomme & amandes
	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29	lundi 30	Mardi 31	Bon appétit! Grand Paris sudest avenir
Midi	Chausson volaille & fromage Rôti de porc LR à la chinoise* Haricots verts Rouy Fruit	Salade d'endive aux noix & fromage Œuf dur BIO Polenta gratinée à la tomate Fourme d'Ambert AOP Compote saveur pomme abricot	Salade verte & dés de brebis Filet de cabillaud au citron vert Emincé de poireaux à la crème Cantal jeune AOP Tarte aux noix de pécan	Salade de pommes de terre & ciboulette Bœuf braisé aux oignons caramélisés Carottes à la coriandre Chavroux® Fruit de proximité	Coquille de Saint-Jacques normande Paupiette du pêcheur à la crème Riz BIO basmati Six-de-Savoie® Fruit	Saucisson à l'ail* Brandade de colin & patate douce Salade verte Tomme de Savoie IGP Abricots rôtis miel & thym	Menu Halloween	
Soir	Riz BIO façon risotto Spécialité laitière au bifidus Fruit de proximité	Petits pois à la française Boursin® ail et fines herbes Crème renversée	Salade strasbourgeoise* Spécialité laitière au citron Fruit	Quinoa aux épices Produit laitier Dessert	Brocolis à la béchamel Produit laitier Fruit	Courgettes à la crème & ciboulette Petits suisses natures Fruit BIO	Choux rouge au lard & pommes* Fromage blanc BIO nature coulis fruits rouges 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