Mars 2024

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 1er	Samedi 2	Dimanche 3	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Midi	Carottes râpées & olives vertes Chili con carne Farfalles Rondelé® au poivre Ile flottante	Salade verte aux noix & œuf dur BIO Filet de rouget à l'huile d'olive Petits pois BIO Société crème® Fruit de proximité	Velouté aux carottes Omelette BIO nature Poêlée campagnarde Cabrette® Crème brûlée	Salade de blé au surimi Rable de lapin aux pruneaux Rondelles de carottes BIO à la coriandre Saint-Môret® Fruit BIO	Avocat mayonnaise Escalope de veau grillée Haricots beurre Comté AOP Flan pâtissier	Velouté aux légumes verts Tomato fish MSC Boulgour BIO Chaource AOP Fruit BIO	Salade d'endives au roquefort AOP Petit salé* Lentilles vertes BIO Bleu Banane antillaise	Salade de riz à la niçoise légumes confettis Sauté de bœuf à la mexicaine Poêlée de panais Chavroux® Fruit BIO
Soir	Velouté aux 7 légumes Yaourt BIO nature au lait de chèvre Salade de fruits	Quinoa BIO aux petits légumes Produit laitier Dessert	Endive au jambon* Produit laitier Fruit	Tarte aux oignons Abondance AOP Compote pomme vanille	Poêlée de riz cantonnais à la dinde Yaourt au lait entier à la myrtille BIO Fruit	Fonds d'artichauts tomates confites & pignons Yaourt nature BIO Tiramisu	Fenouil braisé Yaourt BIO local à la vanille Fruit	Purée d'aligot Spécialité laitière au citron Pruneaux au sirop

	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
Midi	Salade de chou blanc BIO Quenelle de brochet sauce crustacés Poêlée d'épeautre, légumes grillés & pois chiches Chanteneige® Compote pomme banane	Pâté en croûte & cornichon* Steak haché de bœuf à la moutarde Brocolis BIO Maasdam BIO Fruit BIO	Segment de pamplemousse en salade Dos de cabillaud MSC au piment d'espelette Potato wedge Beaufort AOP Compote pomme cassis	Tatin oignon chèvre & figue Cotelettes d'agneau grillées Poêlée de topinambours Coulommiers BIO Fruit BIO	Trio de chou jambon & comté* Omelette aux fines herbes BIO Poêlée orge perlé, légumes verts et edamame Banon AOP Compote pomme framboise	Salade de betteraves & maïs vinaigrette ciboulette Tendrons de veau sauce olives Haricots blancs BIO à la provencale Edam BIO Fruit BIO	Radis beurre Pavé de saumon MSC aux herbes Epinards à la crème BIO Fourme d'Ambert AOP Gâteau basque	Velouté au potiron Boudin noir antillais* Purée de pommes de terre Leeardamer® Fruit BIO
Soir	Velouté aux légumes & tomate Produit laitier Fruit	Pommes de terre crème & persil Produit laitier Dessert	Velouté aux poireaux & pommes de terre Flan à la vanille nappé de caramel BIO Fruit BIO	Coquillettes au fromage Boursin® ail & fines herbes Gratin de fruits	Salsifis au jus Yaourt BIO local à la fraise Fruit	Poêlée villageoise Perle de lait Moelleux au chocolat BIO & crème anglaise	Semoule BIO aux épices Yaourt aromatisé BIO Fruit	Accras de morue Produit laitier Dessert

	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Midi	Tartare de courgettes Rôti de bœuf à la béarnaise Carottes BIO vichy Mimolette Riz au lait BIO	Rosette & cornichon* Moussaka de bœuf Salade verte Cantal Jeune AOP Charlotte aux poires	Velouté aux 7 légumes Blanquette de veau Tagliatelles Bûche de chèvre BIO Fruit de proximité	Carottes râpées BIO, coriandre Filet de poisson corn flakes MSC Choux fleurs BIO à la béchamel Pont l'Evèque AOP Tarte aux noix	Champignons à la grecque Tripes à la mode de Caen Pommes de terre rondes vapeur Roquefort AOP Fruit BIO	Salade de lentilles BIO aux échalottes Quiche au saumon Salade verte Cabrette® BIO Pomme cuite & coulis de framboise	Salade du pêcheur Crousti fromage Courgettes BIO au jus Tomme des Pyrénées Fruit BIO	Céleri BIO à la moutarde à l'ancienne Filesime de colin pané MSC au blé complet Asperges vertes grillées Bleu Tarte au fruit de la passion meringuée
Soir	Pois chiches & champignons à la crème Produit laitier Fruit	Quinoa à l'indienne Yaourt au lait de brebis nature BIO & miel Fruit	Navets & chorizo* Tartare® aux noix Quatre quart	Gratin dauphinois Yaourt à la grecque & crème de marron Fruit BIO	Endives à la béchamel Yaourt BIO local nature sucré Tarte aux myrtilles	Velouté aux carottes Yaourt gourmand litchi & rose Fruit	Raviolis à la volaille BIO Produit laitier Dessert	Polenta à la provençale Produit laitier Fruit

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
Midi	Velouté aux légumes verts Filet de dorade MSC oseille & oignon Lentilles corail Emmental BIO Fruit de proximité	Avocat mayonnaise Cuisse de canard confite Dés de courge butterut au romarin Livarot AOP Riz au lait BIO nature	Salade macédoine de légumes mayonnaise Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Semoule BIO Etorki® Fruit BIO	Segment de pamplemousse en salade Filet de limande ail & persil Choux de bruxelles HVE Port salut® Fondant à la chataîgne	Beignets de brocolis Langue de bœuf & sauce champignons Blettes gratinées Mini roitelet® Fruit BIO	Betterave en salade, coriandre Tortilla de pommes de terre Poêlée camarguaise Rondelé® nature Fruit BIO	Œuf dur BIO & salade verte Gigot d'agneau au thym Flageolets BIO Rocamadour AOP Abricots rôtis miel pistache & spéculoos
Soir	Bouchées courgettes menthe Yaourt nature BIO Tarte nid d'abeille	Feuilleté saumon & oseille Spécialité laitière à la noix de coco Fruit	Poêlée de brocolis & champignons Fromage frais à la vanille Tarte tatin	Lasagnes de bœuf Yaourt BIO local aux fruits rouges Fruit de proximité	Macaronis aux tomates confites & pignons Yaourt BIO nature au lait de chèvre & confiture prune Compote pomme vanille	Poêlée d'artichauts Produit laitier Dessert	Velouté aux légumes & tomate Produit laitier Fruit

Bon appétit!

Grand Paris sudest avenir

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

Avril 2024

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 1er (Pâques)	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7	Lundi 8
Midi	Céleri rémoulade BIO Foie de veau à l'ail & persil Aubergines grillées Saint Agur® Scintillant chocolat & caramel & Chocolat de pâques	Poireaux vinaigrette Nuggets de plein filet de colin MSC Purée de pois cassés & pommes de terre Saint Nectaire AOP Fruit de proximité	Salade de tomate au thon Œufs durs BIO miel & romarin Haricots verts BIO Gouda IGP Jeune Eclair au café	Velouté au potiron Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne* Pommes duchesses Moncendre Fruit	Tartare de courgettes Emincé de bœuf aux épices & coriandre Linguine IGP Brebicrème® Compote pomme fraise	Rillettes de porc & cornichon* Roulé au fromage Petits pois BIO Emmental BIO Fruit BIO	Salade de chou rouge BIO Lieu noir MSC à la normande Quinoa BIO Saint Bricet® Tarte à la noix de coco	Pois chiches aux oignons rouges, balsamique Cuisse de poulet au jus Poêlée de topinambours Mont d'Or AOP Fruit BIO
Soir	Tarte aux poireaux Yaourt BIO aux fruits Fruit BIO	Velouté aux poireaux & pommes de terre Yaourt BIO au lait entier sucre de canne Kouign-amann	Croque monsieur à la volaille Yaourt BIO local à la vanille Salade de fruits	Chou farci Yaourt BIO 0% Tarte crumble poire & chocolat	Poêlée de panais & carottes BIO Crème dessert à la noisette Fruit	Pizza à la volaille Produit laitier Dessert	Poêlée de légumes aux asperges Produit laitier Fruit	Boulgour BIO façon Dan Dan Yaourt aromatisé BIO Compote pomme poire

	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14	Lundi 15	Mardi 16
Midi	Salade coleslaw Rôti de veau au poivre vert Epinards à la crème BIO Saint Paulin BIO Brownie au chocolat & coulis fruits rouges	Velouté aux 7 légumes Filet de cabillaud à l'aneth Blé BIO Morbier AOP Fruit BIO	Tartare de ratatouille Cuisse de lapin aux pruneaux Lentilles BIO aux épices Fourme d'Ambert AOP Poire cuite au caramel	Salade de riz niçois au thon Pizza reine Salade verte Tartare® ail & fines herbes Fruit	Radis beurre Filet d'églefin MSC à la provençale Pommes de terre grenailles Gouda Pomme cuite au chocolat	Crêpe au fromage Bœuf braisé aux 4 épices Jeunes carottes citronnées Six-de-Savoie® Fruit BIO	Sardines Lasagnes aux légumes du sud au pesto & grana padano Salade verte Brebiou BIO Opéra	Feuilleté au fromage Cubes de saumon citronnés Poireaux à la crème Rouy Fruit BIO
Soir	Riz BIO façon risotto Yaourt nature à la grecque & miel Fruit BIO	Samoussas aux légumes Yaourt BIO marron & vanille Gaufre liégeoise	Raviolis aux légumes Yaourt BIO local à la fraise Fruit BIO	Soupe de poisson à la bretonne Fjord® Compote pomme banane	Velouté aux carottes Produit laitier Fruit	Risotto au parmigiano reggiano Produit laitier Dessert	Fèves à la menthe Flan BIO à la vanille nappé de caramel Fruit	Quiche lorraine* Yaourt BIO nature lait de brebis & crème de marron Compote pomme passion

	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24
Midi	Nems de poulet Brandade de morue Salade verte Savaron BIO Poire cuite crème & amandes	Velouté aux légumes verts Bœuf mode Haricots blancs BIO Chavroux® Fruit BIO	Concombre au fromage blanc Omelette BIO au fromage Fenouil à la tomate Brie Gâteau au yaourt marbré	Tagliatelles de saumon & aneth Sauté d'agneau aux olives Carottes BIO Comté AOP Fruit BIO	Salade verte Truite aux amandes Semoule BIO Bleu Compote pomme biscuitée	Salade de chou fleur Raviolis au bœuf Salade verte Saint-Paulin Fruit BIO	Carottes en salade Pépites de filet de colin d'Alaska MSC Brocolis BIO béchamel Montcendre Madeleine au chocolat	Velouté de 7 légumes Souris d'agneau rôtie au thym Flageolets BIO Saint-Morêt Fruit BIO
Soir	Courgettes BIO à la ciboulette Fromage frais aux fruits BIO Fruit de proximité	Beignets de salsifis Yaourt BIO local nature sucré Tarte au citron meringuée	Crêpe aux fruits de mer Perle de lait® saveur coco Fruit BIO	Pommes de terre à la salardaise Produit laitier Dessert	Velouté aux légumes & tomate Produit laitier Fruit	Velouté aux légumes verts Yaourt nature à la grecque Far breton aux pruneaux	Boulgour BIO aux épices & tomate Yaourt à la noix de coco Salade de fruits	Tarte aux oignons Comté AOP Crème dessert au caramel

	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28	Lundi 29	Mardi 30
Midi	Salade de chou rouge BIO Escalope viennoise Epinards à la crème BIO Roquefort AOP Ile flottante	Poireaux en vinaigrette Tronçon de raie aux câpres Dahl de lentilles corail Maasdam BIO Fruit de proximité	Salade de pommes de terre & échalottes Bœuf bourguignon Rondelles de carottes BIO Chavroux Fruit	Salade de céleri, emmental & noix Œuf dur sauce Aurore Poêlée gourmande au basilic Leerdammer Compote pomme biscuitée	Velouté de poireaux & pommes de terre Cabillaud au citron & ciboulette Blé BIO Morbier AOP Fruit	Concombres au fromage blanc Sauté de veau printanier Pommes de terre Rouy Pruneaux au sirop
Soir	Cubes de pommes de terre au persil Yaourt BIO local aux fruits rouges Fruit de proximité	Velouté de légumes verts Fromage frais nature BIO Carrot cake	Bouchées de camembert Produit laitier Dessert	Courgette farcie Produit laitier Fruit	Beignets de salsifis Yaourt BIO local à la vanille Maxi flan à la noix de coco	Crêpe aux champignons Spécialité laitière au citron Fruit BIO

Bon appétit!

Grand Paris sudest avenir

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