

Mai 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'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	Mousse de canard Boulettes de bœuf BIO à la tomate Serpentinis Saint Agur® Fruit BIO	Radis & beurre Filet de dorade sebaste EPD sauce basilic & parmesan Brocolis BIO Tartare® ail & fines herbes Tarte aux pommes BIO	Salade de carottes râpées vinaigrette cumin Couscous d'agneau Semoule BIO Comté AOP Salade d'orange au miel, à la fleur d'oranger et aux amandes	Salade verte aux noix & feta Sauté de canard sauce au piment d'espelette Pommes de terre en robe des champs Chavroux® Macaron cœur coulant caramel et beurre salé	Croustade de volaille sauce suprême Crêpinette de porc & moutarde* Choux de Bruxelles Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO	Tartare de concombres Tzatziki Hachis parmentier de bœuf Salade verte Chauce AOP Fruit BIO	Tomate entière Tronçon de raie sauce beurre blanc Riz BIO Camembert BIO Compote pomme passion	Feuilleté au comté Sauté de bœuf sauce provençale Pennes rigate BIO Cancaillette à l'ail IGP Fruit BIO
Soir	Haricots verts BIO à l'ail Ile flottante Sablé de Retz®	Printanière de légumes CE2 Crème dessert au chocolat BIO Fruit BIO	Falafels aux fèves à la menthe, sauce au citron et fromage blanc Yaourt BIO nature lait de chèvre Abricots rôtis au miel & romarin	Velouté de légumes & tomate Produit laitier Dessert	Céréales méditerranéennes® Produit laitier Fruit	Courgettes BIO à l'ail et persil Faisselle Flan pâtissier	Purée de patate douce & pommes de terre Edam BIO Yaourt aromatisé BIO	Choux-fleur BIO au lard* Yaourt BIO aromatisé myrtille Fruit BIO
	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
Midi	Salade betterave et des fêta Tendrons de veau aux olives Pommes de terre wedge Emmental BIO Fruit BIO	Salade de riz niçoise au thon Filet de colin EPD sauce citronnée Fondue de poireaux à la crème Roquefort AOP Fromage frais BIO à la vanille	Mâche Escalope de dinde BBC sauce moutarde Navets CE2 à la paysanne* Yaourt entier BIO nature Pruneaux au sirop	Avocat & mayonnaise Cotelette d'agneau grillée & moutarde Aubergines grillées Gouda BIO Fruit BIO	Pamplemousse & sucre Souris d'agneau au jus & thym Flageolet BIO Bleu Fruit de proximité	Sardine & beurre Travers de porc BBC au caramel* Petits pois carottes BIO Livarot AOP Fruit BIO	Asperges en salade Rable de lapin rôtie Tagliatelles Abondance AOP Flan chocolat BIO	Salade coleslaw Filet de merlu EPD sauce aux câpres Courgettes BIO Boursin® ail & fines herbes Yaourt nature entier BIO Confiture de Framboise
Soir	Carottes BIO à la béchamel Yaourt à la grecque Moelleux ananas caramélisé	Fèves basilic parmesan Yaourt BIO à la poire Fruit BIO	Macaronis tomates confites & pignons de pin Produit laitier Fruit	Jardinière de légumes CE2 Produit laitier Dessert	Poêlée de brocolis BIO et lard* Petits suisses natures Compote pomme biscuitée	Riz BIO aux fruits de mer Fromage blanc nature BIO Compote pomme poire HVE	Beignets de salsifis Liégeois à la vanille Fruit BIO	Gratin dauphinois Brin d'affinois® Fruit
	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Midi	Champignons à la grecque Foie de veau ail & persil CE2 Quinoa BIO à la tomate Port-Salut® Fruit BIO	Rillettes de porc & cornichon* Moussaka de bœuf Salade verte Maasdam BIO Fruit BIO	Mâche Steak de thon à l'huile d'olive, tomate & citron Epinards CE2 à la crème BIO Cabrette® BIO Crème brûlée	Crêpe BIO à la tomate & mozzarella Rôti de veau au jus Asperges vertes grillées Tomme BIO Fruit BIO	Salade tomate mozzarella Pavé de saumon EPD sauce aneth & citron Blé BIO aux brocolis BIO Pont l'évêque AOP Ile flottante	Pâté de campagne* Omelette BIO aux fines herbes Jeune carottes à l'ail Saint paulin Mousse au chocolat	Gaspacho rouge BIO Couscous d'agneau Semoule BIO Bleu Fruit BIO	Salade carottes râpées & olives vertes Filet de cabillaud EPD sauce basquaise Purée de pommes de terre Société crème® (à domicile) Boursault® (sur résidence) Fruit BIO
Soir	Fond d'artichaut carottes BIO Spécialité laitière au citron Eclair au chocolat	Fenouil au parmesan Produit laitier Dessert	Serpentinis Produit laitier Fruit	Salade de pommes de terre aux échalotes Saint-Moret® Fruit BIO	Poêlée gourmande aux légumes grillés Yaourt nature BIO entier sucré Fruit BIO	Feuilleté au poulet & poireaux Fromage frais BIO à la vanille Fruit BIO	Gratin de courgettes & pommes de terre Gervita® fraise melba Gâteau basque	Salade de haricots rouges vinaigrette coriandre Yaourt à la grecque Cheesecake myrtilles
	Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	
Midi	Avocat & mayonnaise Bœuf bourguignon Riz BIO Mimolette BIO Fruit BIO	Radis & beurre Merguez chipolatas & moutarde* Haricots verts BIO ail persil Fromage blanc nature BIO Mille feuille	Œuf dur BIO & mayonnaise Dos de loup de mer sauce maltaise Blé BIO Emmental BIO Yaourt saveur d'autrefois crème de marron	Rosette cornichon* Langue de bœuf sauce piquante Fagot de haricots verts Gouda IGP Fruit BIO	Salade Coleslaw Quenelles de brochet à la crème Blettes au jus Morbier AOP Fruit de proximité	Taboulé oriental Crêpe jambon emmental* Salade verte Tartare® ail & fines herbes Riz au lait nature BIO	Salade haricots verts BIO & dés d'emmental BIO Filet mignon de porc au curry* Pommes de terre à l'ail Buchette chèvre (à domicile) Buche de chèvre (sur résidence) Fruit BIO	
Soir	Salsifis à la crème Produit laitier Dessert	Farfalles au pesto basilic Produit laitier Fruit	Soupe à l'oignon BIO & Crouton, emmental Fjord® Gelée de groseille Fruit BIO	Lentilles BIO au lard* Yaourt nature brebis BIO Dés d'ananas au sirop	Tartine rustique au chèvre Yaourt nature chèvre BIO Financier aux amandes	Macaronis piperade Faisselle Fruit	Purée d'asperges vertes & pommes de terre Tomme des Pyrénées Crêpe au chocolat	

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!





Juin 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'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	Tarte au fromage Filet de bar crème champenoise Fenouil braisé Leerdammer® Fruit de proximité	Segments de pamplemousse Cassoulet confit de canard* Haricots blancs BIO Petit moulé® aux noix Charlotte aux fruits rouges	Salade verte Filet de Saint-Pierre au beurre & orange Boulgour BIO Carré de l'Est AOP Fruit BIO	Salade d'endives aux noix Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Beaufort AOP Flan BIO à la vanille nappé de caramel	Quiche lorraine* Tomate farcie au bœuf Riz BIO Brie BIO Fruit BIO	Samoussas aux légumes Ragout de bœuf Flageolets BIO Chavroux® (à domicile) Buche de chèvre BIO (sur résidence) Fruit BIO	Salade de concombres au fromage blanc Colin Alaska EPD sauce basilic Blettes au jus Edam BIO Clafoutis aux griottes	Melon vert Omelette aux champignons Poêlée lyonnaise* Fjord® Tarte tatin
Soir	Riz BIO façon risotto Produit laitier Dessert	Blettes gratinées Produit laitier Fruit	Poireaux CE2 à la crème Petits suisses natures Quatre quart	Poêlée d'aubergines Yaourt aromatisé Pêche BIO	Pommes de terre à la tomate & au currin Spécialité laitière à la noix de coco Fruit	Navets à la paysanne* Faisselle Abricots rôtis miel romarin	Purée de pois cassés & pommes de terre Yaourt BIO local vanille Fruit BIO	Riz BIO cantonnais aux crevettes Produit laitier Fruit
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Midi	Salade de lentilles BIO aux échalottes Agneau gigot à l'estragon Petits pois carottes BIO Mini roilet® Fruit	Nems de poulet Sauté de veau aux olives Brocolis BIO Buche de chèvre Fruit BIO	Salade de tomate à l'huile d'olive aux oignons rouges Tortillas de pommes de terre & oignons Mâche Etorki® Fruit	Champignons à la grecque Coq au vin* Pommes de terre persillées Banon AOP Fruit BIO	Salade tartare de tomate aux œufs BIO Côtelette d'agneau & moutarde Choux vert HVE Chamois d'or® (à domicile) Neufchâtel AOP (sur résidence) Fruit	Gaspacho de légumes verts BIO Rognons de bœuf à la moutarde Pennes rigate BIO Mimolette BIO (à domicile) Mimolette (sur résidence) Fruit de proximité	Jambon sec & beurre* Navarin d'agneau Haricots verts BIO ail Yaourt BIO local nature sucré Fruit	Salade de maïs Saumon au citron Epinards à la crème BIO Roquefort AOP Tarte pommes & noix
Soir	Salade douceur de crudités Produit laitier Dessert	Endives à la béchamel Fromage blanc nature BIO Mousse au café	Céréales méditerranéennes® Fromage frais vanille BIO Fruit BIO	Beignets de choux-fleurs Edam BIO Compote pomme poire HVE	Taboulé Petits suisses natures Dattes sèches	Fond d'artichaut & carottes BIO Yaourt au lait de chèvre BIO Tiramisu	Fenouil façon légumes du soleil Produit laitier Dessert	Salade de pâtes Marco Polo Produit laitier Fruit
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
Midi	Tarte au fromage Lieu noir grillé à l'aneth Courgettes BIO Comté AOP Fruit BIO	Radis & beurre Sauté de bœuf sauce tomate Blé BIO Fjord® Brownie au chocolat crème anglaise	Salade verte Aiguillettes de poulet mariné Tomate à la provençale BIO Abondance AOP Yaourt grecque Confiture d'abricot	Avocat mayonnaise & cocktail de crevettes Accras de morue Riz BIO créole Saint Nectaire AOP Tarte à l'ananas & coco	Salade de tomate aux dés de feta Colin pané EPD au blé complet & citron Ratatouille BIO Saint Albray® Fruit BIO	Salade carottes râpées Joue de porc* sauce charcutière Quinoa BIO Bleu Panna cotta fruits rouges	Betteraves en salade & noix Boudin noir aux pommes* Purée de pommes de terre Boursin® ail & fines herbes Fruit BIO	Melon Filet de merlu EPD sauce carottes Riz BIO Camembert BIO Crème dessert au praliné
Soir	Haricots blancs BIO au lard* Brin d'affinois® Fruit	Poêlée de panais Rondelé® fines herbes Liégeois au chocolat	Tatin aux oignons confits Fromage blanc nature BIO Fruit	Salade de poireaux vinaigrette Yaourt BIO local nature Fruit BIO	Fusillis aux petits légumes Yaourt nature au bifidus Poire cuite chocolat	Petits pois BIO à la paysanne* Produit laitier Fruit	Poêlée de topinambours Produit laitier Dessert	Poêlée légumes grillés côté sud Perle de lait® à la noix de coco Fruit BIO
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	 	
Midi	Crêpe champignons Rôti de bœuf & moutarde Choux de Bruxelles Caprice des Dieux® Fruit BIO	Crevettes EPD & mayonnaise Côte de porc aux herbes* Fenouil à la tomate Beaufort AOP Fruit	Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de veau sauce champignons Choux romanesco Roquefort AOP Semoule au lait nature BIO	Salade de choux-fleurs Sauté de lapin curry Coquillettes Saint Morêt® (à domicile) Langres AOP (sur résidence) Yaourt nature velouté	Cervelas* Filet de limande EPD à l'ail et persil Haricots plats BIO champignons Fourme d'Ambert AOP Fruit	Salade concombres tomates Rôti de porc LR au romarin* Petits pois BIO Leerdammer® Paris Brest		
Soir	Polenta gratinée Yaourt BIO lait de brebis Compote pomme fraise	Salsifis crème Yaourt entier BIO nature Crème renversée caramel	Gratin dauphinois Fromage frais aromatisé Fruit	Trio de légumes BIO Yaourt nature velouté Tarte aux myrtilles	Purée de patate douce & pommes de terre Produit laitier Dessert	Carottes jeunes crème ciboulette 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