

Juillet 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

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7	Lundi 8
Midi	Tartare de tomate Boeuf braisé aux 4 épices Brocolis BIO Saint-Paulin Crème brûlée	Taboulé occidental Cabillaud au piment d'espelette Ratatouille BIO Buche de chèvre Pruneaux au sirop	Salade d'asperge Pizza reine* Mâche Etorki® Fruit BIO	Salade betterave & des de feta Agneau sauté à la moutarde Flageolets BIO Gouda BIO (à domicile) Gouda IGP (sur résidence) Fruit BIO	Tarte aux poireaux Filet de Saint Pierre au beurre blanc Quinoa BIO aux épices Pavé d'affinois® Flan à la vanille BIO nappé de caramel	Salade verte Omelette aux lardons* Brunoise de légumes Petit moulu® aux noix Liégeois au café	Melon vert Veau tajine pois chiche Semoule BIO Saint agur® Fruit	Salade verte vinaigrette Côte de porc BBC & moutarde* Pommes de terre duchesses Abondance AOP Fruit BIO
Soir	Quiche veggie légumes anciens Faisselle Confiture fruits rouges Salade de fruits	Salade de pommes de terre & thon Fromage frais aromatisé BIO Fruit BIO	Salade de carottes râpées aux raisins secs Yaourt BIO entier myrtilles Cake aux fruits confits	Poêlée gourmande de légumes grillés Fjord® Palmier	Céleri cœur pommes de terre & tomate Petits suisses Fruit	Farfalles piperade Produit laitier Fruit	Petits pois BIO Produit laitier Dessert	Salade coleslaw & oeuf dur BIO Yaourt nature à la grecque Marbré au chocolat
	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14	Lundi 15	Mardi 16
Midi	Melon Pavé de saumon EPD grillé au citron Epinards CE2 à la crème BIO Bleu (à domicile) Bleu d'Auvergne AOP (sur résidence) Riz au lait nappé de caramel	Concombres BIO vinaigrette ciboulette Andouillette de porc & moutarde* Purée de pommes de terre BIO Cantal jeune AOP Poire cuite au chocolat & amandes	Salade de carottes râpées BIO, raisins & coriandre Tajine de veau aux abricots Semoule BIO Gouda IGP au cumin Salade d'agrumes à la fleur d'orange	Samoussas de légumes Moussaka de bœuf Salade verte vinaigrette Brie (à domicile) Pointe de brie (sur résidence) Fruit	Pâté en croûte de volaille & cornichon Bœuf braisé à la bière & oignons Haricots plats à l'ail CE2 Boursin® ail & fines herbes Fruit BIO	Taboulé à l'orientale Pavé d'omble chevalier aux échalotes Fenouil au jus Cabrette® BIO Tarte crumble pomme & fruits rouges	Crêpe aux champignons Filet de cabillaud EPD sauce aneth & citron Macaronis HVE & Parmigiano AOP Pont l'évêque AOP Fruit BIO	Radis & beurre Ribs de porc & moutarde* Gratin dauphinois Buche de chèvre BIO Tarte au chocolat
Soir	Jambon blanc* Macédoine mayonnaise Spécialité laitière à la noix de coco Fruit BIO	Blettes aux tomates confites & pignons Fromage frais aux fruits BIO Fruit BIO	Salade de tomate BIO & des de feta Fromage blanc nature BIO Confiture de groseille Pruneaux secs	Salade de pois chiches BIO aux oignons rouges Faisselle BIO Madeleine BIO aux pépites chocolat	Linguine IGP à la crème BIO & champignons Produit laitier Dessert	Tarte au fromage Produit laitier Fruit	Chou farci à la sauce tomate Yaourt BIO à la framboise Financier aux amandes	Salade douceur de crudités Yaourt nature au lait entier BIO Fruit BIO
	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24
Midi	Salade de carottes râpées BIO & vinaigrette aux olives vertes Chili con carne de bœuf Riz BIO Comté AOP Fruit de proximité	Concombres BIO vinaigrette Rognons de bœuf sauce madère Céréales méditerranéennes® Roquefort AOP Clafoutis aux abricots	Avocat & mayonnaise Navarin d'agneau BIO Blé BIO aux épices Mimolette BIO (à domicile) Mimolette (sur résidence) Fruit	Haricots verts BIO vinaigrette Carré de porc au miel* Pommes de terre grenailles Chanteneige® BIO Fruit BIO	Tartare de mini ratatouille Tronçon de raie aux câpres Quinoa BIO Petit chamois d'or® Panna cotta mangue & passion	Bouchées de courgettes à la menthe & sauce au fromage frais & citron Sauté de lapin façon makhani Macaronnettes HVE Chaussee aux moines® Fruit	Melon Rôti de bœuf sauce au romarin Purée crécy BIO Beaufort AOP Eclair à la vanille	Salade de tomate BIO et mozzarella Œuf dur BIO Macédoine mayonnaise Rouy® Fruit
Soir	Aubergines grillées Yaourt entier au lait de brebis BIO Pêche rôtie au romarin	Tarte aux oignons Yaourt BIO local nature sucré Fruit BIO	Gaspacho vert BIO Petits suisses natures Baba au rhum	Salade brésilienne Produit laitier Dessert	Asperges vertes & vinaigrette coriandre Produit laitier Fruit	Petits pois BIO à la française Fjord® nature Moelleux à l'ananas caramélisé	Fonds d'artichauts à la crème BIO Yaourt gourmand à la rhubarbe rose Fruit BIO	Gratin de courgettes & pommes de terre Perle de lait® saveur noix de coco Compote pomme mirabelles HVE
	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	
Midi	Pastèque Rôti de veau Ratatouille BIO Chèvre® (à domicile) Petit Billy® (sur résidence) Tarte aux cerises	Mâche vinaigrette Cocktail de fruits de mer sauce crème BIO Pennes rigate BIO Bleu (à domicile) Bleu d'Auvergne AOP (sur résidence) Œuf au lait nappé de caramel	Pamplemousse & cocktail de crevettes Jambon LR de porc grillé & moutarde* Haricots blancs BIO Cancoillotte à l'ail IGP Banane antillaise	Chorizo & beurre* Filet de dorade EPD sauce aigre douce Blé BIO Brin d'affinois® Fruit BIO	Avocat & mayonnaise Assiette de charcuteries* Pommes de terre en robe des champs Gouda IGP Fraisier	Rillettes de saumon Poulet BIO fermier Tomates BIO à la provençale Boursault® Fruit	Feuilleté au comté Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Riz BIO Ossau iraty AOP Fruit BIO	
Soir	Salade de lentilles BIO à la ciboulette CE2 Yaourt velouté nature BIO Miel Fruit BIO	Salsifis sauce tomate & basilic Yaourt nature à la grecque Fruit BIO	Brunoise de légumes Produit laitier Fruit	Brocolis BIO aux amandes Produit laitier Dessert	Asperges vertes grillées Spécialité laitière au citron Fruit BIO	Tortilla de pommes de terre aux oignons Fromage frais BIO aux fruits Pruneaux au sirop	Courgettes BIO au cheddar Semoule au lait BIO nature Gaufre liégeoise	

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
savoir

Août 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

	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8
Midi	Museau de bœuf vinaigrette Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne* Haricots verts BIO Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO	Salade de concombres BIO aux dés feta Filet de perche EPD aux épices douces Quinoa BIO Tartare [®] ail & fines herbes Acapulco ananas-framboise	Salade de pommes de terre & échalotes Moussaka de bœuf Salade verte vinaigrette Tomme des Pyrénées Fruit BIO	Mâche vinaigrette Calamars à l'armoricaine Riz basmati BIO Rondele [®] au poivre Compote pomme abricot BIO	Gaspacho vert BIO Maquereaux à la tomate Salade piémontaise Maroilles AOP Fruit BIO	Tomate BIO vinaigrette Filet de hoki EPD sauce aneth & citron Petits pois CE2 à la française Livarot AOP Tarte au citron meringuée	Betteraves vinaigrette Escalope de porc grillée* aux herbes & moutarde Pommes de terre & persil CE2 Emmental BIO Tarte aux mirabelles de Lorraine IGP	Salade de pâte Marco Polo Rôti de veau au romarin Ratatouille BIO Saint Paulin BIO (à domicile) Saint Paulin (sur résidence) Fruit BIO
Soir	Salade de maïs à l'oignon rouge Fromage blanc BIO nature Crêpe parfum chocolat	Lentilles corail au lard* Faisselle BIO Confiture d'abricots Salade de fruits	Chou vert CE2 braisé & tomates confites Produit laitier Dessert	Carottes BIO à l'ail Produit laitier Fruit	Epinards CE2 à la crème BIO Yaourt BIO à la myrtille Pastel de nata	Tarte aux poireaux Yaourt nature BIO Crème de marron Fruit BIO	Endives béchamel Yaourt nature au lait de chèvre BIO Fruit BIO	Polenta gratinée Yaourt BIO local nature Sirop d'érable Compote pomme vanille HVE
	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Midi	Crevettes & mayonnaise Pilons de poulet fermier LR rôti Carottes BIO à la crème BIO Brebicrème [®] (à domicile) Etoriki [®] (sur résidence) Fruit BIO	Pastèque Coq au vin* Pommes de terre dauphines Roquefort AOP Fruit BIO	Salade de concombres BIO au fromage de brebis & olives noires Truite grillée à la tomate, citron & thym Haricots verts BIO Six-de-Savoie [®] Tiramisu	Salade de carottes râpées BIO aux raisins secs Moules EPD au roquefort AOP Frites Gruyère AOP Île flottante	Salade de tagliatelles & saumon crème, aneth citronnée Rôti de porc LR & mayonnaise* Haricots verts BIO vinaigrette Mobier AOP Fruit	Rosette & cornichons* Couscous d'agneau BIO aux pois chiches BIO Semoule BIO Chaource AOP Fruit	Salade coleslaw Filet eglefin sauce maltaise Pommes de terre paillasson Saint Agur [®] Tarte aux fruits rouges	Salade verte aux dés d'emmental BIO & noix Aubergine farcie au bœuf Riz BIO Caprice des dieux [®] Bavarois à l'abricot
Soir	Tartine de chèvre rustique Petits suisses naturels Pêche cuite miel & thym	Tartare de courgettes Produit laitier Dessert	Purée de pommes de terre BIO & asperges vertes Produit laitier Fruit	Poêlée de légumes grillés Yaourt BIO local à la fraise Fruit BIO	Dahl de lentilles corail Yaourt nature BIO au lait de chèvre Gelée de groseille Compote pomme cannelle HVE	Tartare de mini ratatouille Yaourt aux fruits bulgy Paris Brest	Flan de courgettes Spécialité laitière à la noix de coco Fruit BIO	Fenouil braisé jus citronné Fromage blanc nature BIO Fruit BIO
	Samedi 17	Dimanche 18	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24
Midi	Avocat & mayonnaise Steak de thon sauce soja Poireaux à la crème Maasdam BIO Moelleux au chocolat BIO & crème anglaise	Feuilleté de la mer Merguez de bœuf & moutarde Conchiglias Carré fais [®] Fruit BIO	Taboulé Filet de cabillaud & beurre blanc Petits pois carottes BIO Savaron BIO Fruit	Rillettes de porc & cornichon* Boulettes de bœuf BIO à la sauce tomate au basilic Julienne de légumes CE2 Camembert BIO Fruit BIO	Concombres BIO au fromage blanc BIO Curry de poulet Poêlée gourmande au basilic Saint Nectaire fermier AOP Tarte moelleuse à l'abricot	Melon Rôti de veau & moutarde Salade de penne au gaspacho Comté AOP Fruit de proximité	Salade de tomates BIO & mozzarella Chili con carne Riz BIO Bleu (à domicile) Bleu d'auvergne AOP (sur résidence) Beignet à la framboise	Salade parisienne* Filet de hareng fumé & mariné Pommes de terre vapeur Leerdammer [®] Pêche cuite coulis framboise
Soir	Boulogne BIO aux épices & tomate Produit laitier Fruit	Haricots beurre à la provençale Produit laitier Dessert	Salade de lentilles BIO aux échalotes Fjord [®] Abricots rôtis miel & pistache	Tagliatelles à la crème & parmesan Yaourt saveur d'autrefois à la mûre Cheesecake à la vanille de Madagascar	Tarte au saumon Yaourt nature BIO Fruit BIO	Flan de courgettes & chèvre Perle de lait [®] nature Miel Quatre quart	Trio de légumes BIO & emmental râpé Yaourt BIO local nature sucré Fruit BIO	Ratatouille BIO Produit laitier Fruit
	Dimanche 25	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	
Midi	Salade grecque Tendrons de veau à la moutarde Serpentinis Montcendre [®] Fruit BIO	Salade de courgettes, feta & olives noires Côte de porc BBC & moutarde* Aubergines grillées Tomme BIO Clafoutis aux cerises	Melon & jambon sec* Miettes de thon Salade de pommes de terre & olives Neufchâtel AOP Œuf au lait nappé de caramel	Salade coleslaw Daube de bœuf à la provençale Pennes rigaté BIO Langres AOP Fruit BIO	Salade de riz niçoise Croque monsieur de porc* Salade verte vinaigrette Saint Morêt [®] Fruit BIO	Pastèque Filet de dorade sébaste EPD sauce parmesan Chou romanesco Fourme d'Ambert AOP Fruit BIO	Gaspacho vert BIO Ribs de porc & moutarde* Tomate BIO à la provençale Petit moule [®] aux noix Forêt noire	
Soir	Salade graine de nature aux cranberries Produit laitier Dessert	Salade de mini farfalles au poulet rôti Yaourt nature à la grecque Confiture de framboise Fruit	Flan de courgettes & féta Spécialité laitière au bifidus Fruit BIO	Tartine aux légumes du soleil Fromage frais BIO à la vanille Crêpe au sucre	Artichauts & carottes BIO Yaourt BIO marron & vanille Brioche perdue	Semoule BIO aux raisins secs Fromage blanc BIO nature Pomme cuite au caramel	Fèves à la menthe 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 omniprésentes)

Tout changement reste possible en fonction des arrivages

Bon appétit!

Grand Paris
sudest
avenir