

Novembre 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

	Vendredi 1 ^{er}	Samedi 2	Dimanche 3	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Midi	Pâté en croûte de lapin aux noisettes Boulettes de bœuf BIO à la sauce tomate Boulgour BIO Chamois d'or® Tarte au chocolat gourmande	Tartare de courgettes Cocktail de fruits de mer à la sauce safranée Pennes Rigate BIO Mimolette BIO Fruit BIO	Salade coleslaw Osso bucco de veau Pommes de terre BIO Maasdam BIO Paris Brest	Haricots verts BIO aux échalotes Raviolis de volaille BIO Salade verte Comté AOP Crème dessert BIO au chocolat	Salade de tomates & thon Omelette BIO au fromage Trio de légumes BIO anciens Cantal jeune AOP Fruit de proximité	Salade coleslaw Cubes de poisson blanc EPD à la crème BIO Tagliatelles aux champignons & persil CE2 Brie BIO (Porte à porte) Pointe de brie (Résidence) Duo de rochers coco	Oeufs durs BIO & mayonnaise Brandade parmentière de morue Salade verte Boursin® ail & fines herbes Tarte croissant aux pommes	Lentilles BIO, oignons rouges, feta & olives noires Sauté de bœuf HVE sauce 4 épices Petits pois & carottes BIO Bleu Fruit
Soir	Navet & chorizo* Cabrette® BIO Compote BIO pomme abricots	Endives au jambon* Produit laitier Dessert	Aubergines grillées Produit laitier Fruit	Polenta à la provençale Yaourt BIO au lait de brebis à la vanille Fruit de proximité	Haricots blancs BIO au lard* Fromage blanc BIO nature Pruneaux au sirop	Velouté aux 7 légumes Riz au lait BIO nature Arlequin de fruits sans sucres ajoutés	Aubergines grillées Yaourt BIO local nature & miel Orange BIO	Semoule BIO aux petits légumes BIO Fromage frais BIO au fruits Fruit
	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
Midi	Rillettes de thon & cornichon Travers de porc BBC au caramel* Pommes de terre en robe des champs Edam BIO Fruit BIO	Salade d'endives & emmental BIO Pavé d'omble chevalier sauce citronnée Epinards CE2 à la crème BIO Brebicrème® Crème brûlée	Pamplemousse Gigot d'agneau sauce miel & romarin Flageolets BIO Roquefort AOP Charlottine à la vanille & fruits rouges	Salade de pommes de terre aux échalotes Filet de colin EPD sauce oseille Julienne de légumes CE2 Mimolette Fruit BIO	Champignons à la grecque Aiguillettes de poulet BBC & sa crème aux aïrelles Riz de camargue IGP Camembert BIO Mousse au chocolat noir	Beignets de crevettes ail & persil Cuisse de lapin au vin blanc Blettes gratinées Cabrette® BIO (Porte à porte) Petit Billy® (Résidence) Fruit BIO	Concombres BIO ciboulette Sauté de veau BIO sauce aux marrons Macaronis HVE Emmental BIO Poire cuite au caramel	Salade de pois chiches BIO & oignons rouges Suprême de poisson EPD meunière Ratatouille Carré frais® BIO Salade de fruits exotiques
Soir	Velouté de légumes & tomates Produit laitier Dessert	Tarte à la volaille Produit laitier Fruit	Velouté de potiron Flan BIO à la vanille nappé de caramel Fruit de proximité	Croque fromage Yaourt BIO au lait entier & sucre de canne Figs sèches	Velouté de carottes Yaourt BIO nature au lait de brebis & confiture de fruits rouges Fruit BIO	Quinoa BIO à la sauce tomate Yaourt BIO local à la fraise Lingot créole	Mélange duo de carottes BIO & panais Yaourt gourmand® à la rhubarbe & rose Pamplemousse	Clafoutis courgette & chèvre Produit laitier Dessert
	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Midi	Salade verte Coq au vin rouge* Purée de pommes de terre BIO Petit moulu aux noix® Bavarois parfum cappuccino	Taboulé Rôti de porc LR à la moutarde à l'ancienne* Carottes BIO Morbier AOP Fruit BIO	Endives & dés de mimolette Steak haché de bœuf & sauce poivre Frites Chource AOP Île flottante	Céleri rémoulade Filet d'églefin sauce hollandaise à l'aneth Boulgour BIO Maroilles AOP Fruit BIO	Rillettes & cornichon* Rognons de bœuf sauce charcutière Choux de bruxelles BIO Saint Agur® Far aux pruneaux Beaujolais	Pâté en croûte de porc & cornichon* Filet de limande EPD crème safranée Poêlée camarguaise Tartare® ail & fines herbes Fruit BIO	Salade de radis émincés & maïs Sauté d'agneau BIO aux amandes Duo de courgettes Leerdammer® Tartelette tatin	Cœurs d'artichauts Œufs durs BIO sauce choron Tortis tricolores Chanteneige® BIO Pamplemousse
Soir	Velouté de légumes verts BIO Produit laitier Fruit	Fèves, tomate & basilic Yaourt BIO aromatisé Madeleine & son cœur chocolat goût noisette	Velouté de poireaux & pommes de terre Petits suisses natures & sucre roux BIO Fruit BIO	Lentilles BIO kung pao Yaourt BIO local à la vanille Tarte au citron meringuée	Tarte au fromage Perle de lait® saveur coco Fruit BIO	Velouté BIO de potiron & châtaigne Yaourt sur lit de fruits panachés Crêpe nature & sirop d'érable	Pommes de terre BIO à la crème BIO & persil CE2 Produit laitier Fruit	Nems de poulet Produit laitier Dessert
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30		
Midi	Velouté aux 7 légumes Paupiette de veau au sirop d'érable Pommes de terre sautées Gouda IGP Fruit	Salade piémontaise au jambon* Moussaka de bœuf Mâche Livarot AOP Fruit	Carottes râpées BIO aux dés d'emmental BIO Tronçon de saumonette EPD aux pignons Poireaux à la crème BIO Tomme de Savoie IGP (Porte à porte) Tomme Py IGP (Résidence) Gâteau de semoule aux raisins sur lit de caramel	Asperges vinaigrette coriandre Emincé de bœuf sauce paprika & sésame doré Blé BIO aux oignons Saint Nectaire AOP Fruit de proximité	Filet de hareng fumé mariné & pomme de terre Nuggets de volaille & moutarde Navets CE2 camamélisés Fourme d'Ambert AOP Fruit	Salade brésilienne Côte de porc & sauce charcutière* Chou vert CE2 braisé Chamois d'or® Pain d'épices & Gelée de groseilles		
Soir	Corolle de limande du Nord aux 2 saumons Faiselle BIO nature Tarte aux noix	Haricots mogettes CE2 à la bretonne Yaourt nature BIO sucré Pomme cuite à la crème & cannelle	Quiche lorraine* Yaourt saveur d'autrefois à la crème de marron Fruit BIO	Velouté de légumes & tomate Skiy® à la framboise & grenade Biscuit roulé chocolat noisette	Gratin dauphinois à la crème BIO Yaourt BIO local nature Cookie pépites de chocolat blanc & cranberries	Velouté BIO de potiron & châtaigne 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

Bon appétit!

Grand Paris
sudest
avenue

Décembre 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

	Dimanche 1 ^{er}	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
Midi	Feuilleté au fromage Dos de loup de mer crème BIO à l'orange Fenouil braisé au jus Chavroux® Fruit BIO	Salade douceur de crudités Sauté d'agneau sauce chèvre Haricots verts BIO Ossau Iraty AOP Compote de pomme & coing	Légumes grillés & marinés à l'italienne Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Rouy® Pamplemousse	Salade verte & dés de roquefort AOP Filet de dorade sébaste aux oignons Petits pois CE2 Abondance AOP Maxi flan à la noix de coco	Terrine mosaïque méditerranéenne de légumes Cassoulet confit de canard* Haricots blancs BIO* Bleu d'Auvergne AOP Fruit BIO	Radis BIO & beurre BIO Cuisse de pintade sauce champignons Linguines IGP Caprice des dieux® Gourmand® crème chocolat & banane	Mortadelle IGP Bologna pistachée & cornichon* Brochette de poisson blanc pané EPD & citron Brocolis BIO Cancoillotte à l'ail IGP Fruit	Tartare de courgettes Tripes de bœuf à la mode de Caen & moutarde Riz BIO Saint Bricet® Poire cuite au vin rouge
Soir	Poêlée de mini penne & légumes Produit laitier Dessert	Polenta gratinée Yaourt BIO nature & crème de marron vanillée Fruit BIO	Velouté de carottes Yaourt BIO local aux fruits rouges Canelé de Bordeaux	Bouchées de camembert panées & ketchup Yaourt BIO au citron Fruit de proximité	Velouté de potiron Gervita® nature Gaufres BIO au miel	Endive cuite sauce béchamel Yaourt BIO à la myrtille Fruit BIO	Lentilles bélugas aux épices Produit laitier Dessert	Haricots plats CE2 à l'ail Produit laitier Fruit
	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	Lundi 16
Midi	Betteraves BIO vinaigrette Spaghetti BIO à la carbonara* Bûche de chèvre BIO Fruit BIO	Maquereaux au vin blanc Pizza à la volaille Salade verte Beaufort AOP Panna cotta caramel	Champignons à la grecque Foie de veau à l'ail & persil CE2 Pois chiches BIO caramélisés aux tomates confites Neufchâtel AOP Fruit BIO	Salade d'endives, olives noires & noix Crêpinette de porc à la bière* Trio de légumes anciens BIO Saint Paulin BIO Jockey® stracciatella aux copeaux de chocolat	Museau de bœuf à la lyonnaise Filet de rouget barbet sauce vanillée Gratin dauphinois Port Salut® Fruit de proximité	Pamplemousse & sucre Bœuf braisé aux pommes caramélisées & crème BIO cannelle Choux fleur BIO Maasdam BIO Pastel de nata	Mini samoussas aux légumes Truite aux amandes Céréales méditerranéennes Saint Agur® Fruit BIO	Rillettes de saumon & citron Gigot d'agneau LR sauce cumin Semoule BIO aux raisins secs Mimolette Fruit BIO
Soir	Tomate farcie sauce tomate Yaourt BIO nature au lait de chèvre Pancakes naturels & pâte à tartiner aux noisettes	Falafels de fèves menthe coriandre Sauce au fromage blanc, citron & persil Yaourt BIO local à la vanille Fruit	Velouté aux 7 légumes Yaourt BIO aux fruits mixés Tarte crumble poire chocolat	Riz BIO façon risotto Spécialité laitière nature au bifidus Fruit de proximité	Asperges vertes grillées à l'ail Yaourt entier BIO nature Far breton aux pruneaux	Roulé au fromage Produit laitier Fruit	Velouté de poireaux & pommes de terre Produit laitier Dessert	Flan de courgettes & fromage de chèvre BIO Yaourt BIO à la vanille Dattes sèches moelleuses
	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	Lundi 23	Mardi 24
Midi	Avocat & mayonnaise Escalope de dinde BBC sauce aux champignons Epinards CE2 à la crème BIO Comté AOP Brownie & crème anglaise	Velouté de légumes verts Ombre chevalier sauce crème BIO ciboulette Conchiglias fermières HVE Savaron BIO Fruit	Salade trio de choux, jambon & comté* Langue de bœuf sauce cognac Blettes gratinées Tomme blanche (Porte à porte) Tomme BIO (Résidence) Opéra	Cœurs de palmier vinaigrette Aiguillettes de canard laqué au miel & épices Pommes de terre wedges Roquefort AOP Fruit BIO	Salade de radis émincés & maïs Côtelette d'agneau grillée & moutarde Carottes BIO rôties sauce soja & sésame noir Rondelé® au poivre Liégeois au café	Velouté de légumes & tomate Raie au vinaigre de vin aromatisé à la framboise Blé BIO pilaf Fourme d'Ambert AOP Fruit	Salade douceur de crudités Omelette BIO aux fines herbes Potiron rôti & figues Langres AOP Mini cake aux fruits confits	Betteraves, noix & vinaigrette échalotes Rôti de veau sauce aux marrons & champignons Frites de patate douce Munster® AOP Fruit
Soir	Aligot Yaourt BIO nature à la grecque & sirop d'érable Fruit BIO	Quiche aux légumes anciens grillés Yaourt BIO local nature Macaron cœur coulant caramel beurre salé	Boulogne BIO piperade Yaourt entier BIO à la framboise Fruit BIO	Velouté de potiron & châtaigne BIO Fromage frais BIO nature Pomme cuite au sirop d'érable & amandes	Crêpe au fromage Produit laitier Fruit	Poêlée de panais au miel Produit laitier Dessert	Riz de camargue IGP à l'ail & tomates confites Yaourt BIO à la châtaigne & lait de brebis Fruit BIO	Tourte à la farce d'épinard, escargots & champignons Yaourt gourmand® litchi & rose Bûche pâtissière à la vanille
	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29	Lundi 30	Mardi 31	
Midi	Saumon fumé crème aneth & citron Blinis & tomates cerise Chapon fermier BIO élevé en plein air sauce vin aux morilles Gratin dauphinois & marrons Crottin de chèvre Le rocher nacré Chocolat de Noël	Salade de céréales, sarrasin & légumes Lasagnes de bœuf Salade verte Bleu Crème dessert au praliné	Salade coleslaw Filet de perche EPD sauce oignons & cranberries Fenouil au parmesan Boursin® ail & fines herbes Crème onctueuse à la vanille & aux spéculoos	Velouté de poireaux & pommes de terre Quenelles de brochet crème à l'oseille Dahl de lentilles corail Coulommiers Fruit	Carottes râpées BIO & maïs Boudin blanc au porto* Purée BIO butternut, pommes de terre & persil CE2 Emmental BIO Rosace aux fruits rouges	Salade céleri BIO & dés de mimolette Emincé de bœuf au citron confit Quinoa CE2 Chaussée aux moines® Danette® saveur pistache	Tarte chèvre & tomate Filet de Saint Pierre sauce champenoise Poireaux à la crème BIO Gouda IGP Fruit de proximité	
Soir	Velouté de carottes Yaourt entier BIO nature sucré Fruit BIO	Fèves au romarin & piment doux Perle de lait® à la noix de coco Fruit	Poêlée de riz cantonnais à la dinde Yaourt BIO local à la vanille Fruit BIO	Clafoutis courgettes & chèvre Produit laitier Dessert	Beignets de crevettes, ail & persil Produit laitier Fruit	Endive au jambon sauce béchamel* Yaourt gourmand® à la cerise griotte Fruit BIO	Gratin de crabe sauce crème oignon & persil Yaourt saveur d'autrefois sur lit de mangue passion Fondant à la châtaigne	

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
avenir