

Janvier 2025

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	Feuilleté de saumon en croûte, garni de poireaux sauce crème & mâche Pavé de cerf cidre & miel Asperges vertes grillées aux amandes Rocamadour AOP Ecrin chocolat-noisette	Velouté de potiron Souris d'agneau au jus & thym Flageolets BIO Mimolette BIO (porte à porte) Mimolette (résidences) Fruit de proximité	Tartare de courgettes Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne* Choux fleurs Fourme d'Ambert AOP Dessert gourmand Moka	Champignons à la grecque Sauté de lapin aux pruneaux Pommes de terre vapeur Saint Môret® Fruit	Salade verte, emmental BIO & noix Brochettes de poisson blanc panées & citron Poêlée de navets CE2 au romarin Gruyère IGP Nougat	Endives aux noix Filet de dorade sébaste EPD sauce piment d'Espelette Purée de pommes de terre BIO Comté AOP Mousse au chocolat noir	Rillettes de thon & cornichon Lasagnes de bœuf Salade verte Cantal jeune AOP Galette des rois	Chou rouge & dés d'emmental BIO Saucisse de Toulouse & moutarde* Lentilles BIO à la paysanne* Brie BIO (porte à porte) Pointe de Brie (résidences) Poire cuite au vin
Soir	Poêlée paysanne BIO Yaourt BIO à la vanille & lait entier Fruit BIO	Mini choux de Bruxelles au lard* Spécialité laitière à la noix de coco Ananas au sirop	Crêpe à l'emmental Yaourt BIO nature au lait de brebis & miel Fruit BIO	Jardinière de légumes CE2 Produit laitier Dessert	Saucisses végétales Produit laitier Fruit	Poêlée d'artichauts aux tomates confites et pignons de pin Yaourt BIO local nature Fruit BIO	Velouté aux 7 légumes Fromage frais BIO nature Fruit BIO	Fenouil braisé Yaourt à la grecque Salade de fruits
	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
Midi	Avocat & mayonnaise Omelette BIO aux fines herbes Petits pois & carottes BIO Boursin® ail & fines herbes Tarte au citron meringuée	Taboulé occidental Sauté d'agneau au paprika Courgettes BIO à l'ail Bleu Fruit BIO	Tartare de tomates Filet de dorade sébaste EPD sauce basilic & parmesan AOP Riz BIO Edam BIO Fruit BIO	Champignons à la grecque Paupiette de veau sauce marengo Linguines IGP Brebicrème® Crème dessert BIO à la vanille	Pamplemousse & sucre Sauté de porc BBC sauce charcutière * Haricots blancs BIO à la bretonne Roquefort AOP Fruit	Céleri rémoulade Suprême de poisson blanc meunière EPD Brocolis BIO sauce mornay Mimolette Île flottante	Rosette de porc & cornichon* Steak haché de bœuf & moutarde Purée de patates douces Camembert BIO Fruit de proximité	Radis BIO & beurre BIO Rôti de veau sauce tomate Haricots verts BIO Cabrette® BIO (porte à porte) Petit Billy® (résidences) Tarte aux pommes & noix
Soir	Boullgour BIO aux épices Yaourt nature sucré BIO au lait entier Fruit BIO	Flageolets BIO & haricots verts BIO Faiselle BIO Gâteau marbré au chocolat	Velouté de carottes Produit laitier Dessert	Poêlée de panais au lard* Produit laitier Fruit	Trio de légumes anciens BIO à la crème BIO Fromage frais aux fruits BIO Sablés de retz®	Nouilles sautées à la chinoise Gervita® nature & Gelée de groseille Fruit de proximité	Choux de Bruxelles BIO Yaourt BIO local à la fraise Abricots rôtis miel & pistache	Velouté de légumes verts BIO Yaourt grecque nature BIO Fruit BIO
	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Midi	Salade de betteraves BIO aux oignons rouges Coq au vin* Pennes rigates BIO Emmental BIO Salade de fruits	Pâté en croûte de volaille & oignons grelots Rognons de bœuf sauce piquante Pommes de terre BIO à l'anglaise Carré frais® BIO Fruit	Salade verte Filet mignon de porc sauce roquefort AOP* Endives à la vapeur Petit moulu aux noix® Tarte à la noix de coco	Salade douceur de crudités Sauté de veau BIO sauce forestière Carottes BIO Morbier AOP Riz au lait BIO nature	Salade de betteraves aux dés de féta Rable de lapin à l'estragon Tagliatelles Chaurce AOP Fruit BIO	Mâche Chili con carne de bœuf Riz BIO Maroilles AOP Liégeois au cappuccino & chocolat	Salade de lentilles BIO Pavé de saumon EPD sauce aux fruits de mer Poireaux à la crème BIO Saint Agur® Fruit BIO	Salade brésilienne Cuisse de pintade au jus Céréales méditerranéennes® Tartare® ail & fines herbes Crème brûlée
Soir	Choux fleurs BIO sauce béchamel Yaourt BIO au lait de brebis Eclair au chocolat	Velouté potiron châtaigne BIO Produit laitier Dessert	Pizza au thon Produit laitier Fruit	Tortis tricolores à l'emmental Yaourt saveur d'autrefois à la crème de marron Fruit BIO	Poêlée de panais aux épices Yaourt BIO local à la vanille Pruneaux au sirop	Velouté de poireaux pommes de terre Semoule au lait BIO nature Fruit BIO	Quiche lorraine* Flan au chocolat BIO Pêche cuite rôtie au romarin	Beignets de salsifis Spécialité laitière à la noix de coco Fruit BIO
	Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	
Midi	Mini samoussas de légumes Filet de truite grillée au citron, tomate & thym Quinoa BIO Leerdammer® Salade de fruits	Carottes BIO & emmental BIO Gigot d'agneau aux herbes de provence Flageolets BIO Chanteneige® BIO Tarte aux mirabelles de lorraine IGP	Champignons à la grecque Pot-au-feu Légumes & pommes de terre BIO Gouda IGP Fruit	Radis émincés & maïs Sauté de veau BIO aux olives Poêlée de penne & légumes Livarot AOP Paris-Brest	Chorizo & cornichon* Tronçon de raie sauce nantua Quinoa BIO & brocolis BIO Tomme de Savoie IGP (porte à porte) Tomme Pyrénées IGP (résidences) Fruit de proximité	Salade de concombres BIO & féta Emincé de porc BBC au caramel & sésame doré* Nouilles sautées à la chinoise Fourme d'Ambert AOP Salade de fruits exotiques	Salade d'endives & mimolette BIO Rôti de bœuf sauce romarin Haricots plats CE2 à l'ail Saint Nectaire laitier AOP Crème renversée au caramel	
Soir	Velouté de potiron Produit laitier Dessert	Jeunes carottes à la béchamel Produit laitier Fruit	Tomate farcie au bœuf et sauce tomate Yaourt BIO local nature Compote pomme biscuitée HVE	Velouté aux 7 légumes Yaourt gourmand à la rhubarbe Fruit BIO	Potiron rôti aux figes Fjord® nature Brioche perdue	Velouté de carottes Riz au lait nature BIO Opéra	Tarte aux oignons Yaourt fondant au cacao BIO Fruit BIO	

LES LÉGENDES
DES ABBREVIATIONS

EPD = Pêche durable
CE2 = Produits issus d'une exploitation à certification environnementale de niveau 2

BBC = Bleu Blanc Cœur
BIO = Produits issus de l'agriculture biologique

LB = Label Rouge
IGP = Produits d'Indication Géographique Protégée

AOP = Produits d'Appellation d'Origine Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

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

Février 2025

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	Beignets de crevettes à l'ail & persil Omelette BIO au fromage Epinards CE2 à la crème BIO Chamois d'or® Fruit BIO	Salade de tagliatelles au saumon, crème & aneth citronnée Galette jambon fromage* Salade verte Chavroux® Crêpe au chocolat	Salade coleslaw Filet de merlu EPD sauce citronnée Haricots verts BIO à la ciboulette CE2 Gouda IGP Gâteau de semoule aux raisins & caramel	Salade de blé confettis aux légumes Rôti de dinde au jus Pommes de terre duchesses Chaussée aux moines® Fruit BIO	Avocat mayonnaise Colombo de poulet Riz BIO Langres AOP Pêche cuite & coulis de framboise	Andouille & cornichons* Sauté de bœuf HVE aux petits oignons Purée crécy BIO Boursin® ail & fines herbes Fruit BIO	Tartare de courgettes Escalope de dinde BBC sauce crème BIO & champignons Torchietti fermières HVE Bleu Tarte crumble aux pommes & fruits rouges	Salade d'endives Osso bucco de veau Pommes de terre grenailles Saint Môret® Fruit BIO
Soir	Velouté de légumes & tomate Produit laitier Dessert	Fenouil rôti à la tomate Produit laitier Fruit	Velouté de légumes verts BIO Perle de lait® à la noix de coco Fruit	Salsifis persillés CE2 Yaourt BIO à la fraise au lait entier Compote pomme cannelle HVE	Velouté de poireaux et pommes de terre Yaourt BIO au citron Fruit BIO	Chou romanesco Yaourt BIO local aux fruits rouges Petits beurres BIO	Poêlée de navets au lard* Faisselle BIO Fruit BIO	Velouté de potiron Produit laitier Dessert
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Midi	Salade graine de nature & cranberries Filet de dorade sébaste EPD sauce maitaise Haricots beurres aux échalotes Gruyère IGP Lingot créole	Carottes râpées aux raisins secs Petit salé* Lentilles BIO* Ossau Iraty AOP Crème aux œufs au caramel	Salade de betteraves & maïs Lasagnes de bœuf Mâche Rouy® Pomme cuite au chocolat	Salade piémontaise* Filet de merlu EPD à l'aneth Poêlée camarguaise Abondance AOP Fruit	Radis BIO & beurre doux BIO Côtelettes d'agneau grillées Blé BIO & brocolis BIO au persil CE2 Caprice des dieux® Tarte gourmande au chocolat	Mâche aux gésiers & cranberries Pavé de saumon EPD sauce au miel Flan de courgettes BIO & chèvre BIO Neufchâtel AOP Macaron cœur coulant au caramel beurre salé	Bouchées de courgettes & menthe Blanquette de veau Petits pois & carottes BIO Cancolotte à l'ail IGP Fruit	Mortadelle bologna IGP pistachée & cornichon* Pavé d'omble chevalier sauce citron Pommes de terre en robe des champs Saint Bricet® Crème dessert au praliné
Soir	Dhal de lentilles corail Produit laitier Fruit	Velouté aux 7 légumes Yaourt BIO local à la vanille Fruit BIO	Accras de morue & ketchup Yaourt BIO lait de brebis au marron Fruit de proximité	Poêlée de panais Yaourt aromatisé BIO Baba au rhum	Velouté de carottes Petits suisses nature & sucre roux BIO Fruit BIO	Fèves au thym Spécialité laitière au citron Fruit de proximité	Velouté de légumes & tomate Produit laitier Dessert	Aubergines grillées Produit laitier Fruit
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24
Midi	Salade de carottes râpées Omelette nature BIO sauce basquaise Macarons HVE Bûche de chèvre BIO Ile flottante	Salade douceur crudité Joue de bœuf LR à la hongroise Haricots blancs BIO Bleu d'Auvergne AOP Tiramisu	Salade de cœurs d'artichauts Filet de colin EPD sauce aneth & citron Pommes de terre BIO Beaufort AOP Fruit BIO	Pamplemousse Choucroute* Saint Paulin BIO (porte à porte) Saint Paulin (résidences) Compote pomme mirabelle HVE	Salade du pêcheur Sauté de poulet BBC à la forestière Riz BIO façon risotto Port Salut® Fruit BIO	Salade verte Tajine d'agneau aux abricots Semoule BIO Maasdam BIO Dessert gourmand moka	Poireaux vinaigrette Filet de bar grillé Fenouil à la tomate Saint Agur® Fruit BIO	Céleri rémoulade Brandade de colin EPD à la patate douce Bûche de chèvre BIO Banane antillaise
Soir	Velouté de légumes verts BIO Yaourt gourmand au litchi rose Fruit BIO	Carottes BIO au lard* Yaourt nature à la grecque BIO Fruit BIO	Salsifis à la crème BIO Yaourt BIO local nature Tropézienne	Quinoa BIO aux petits légumes BIO Yaourt aux marron & vanille BIO Fruit	Velouté de poireaux et pommes de terre Yaourt BIO au lait entier & sucre de canne Cheesecake rocky toffee	Poêlée gourmande de légumes grillés Produit laitier Fruit	Velouté de potiron Produit laitier Dessert	Brunoise de légumes au lard* Perle de lait® à la vanille Fruit BIO
	Mardi 25	Mercredi 26	jeudi 27	Vendredi 28	 			
Midi	Asperges vinaigrette Spaghettis BIO à la bolognaise Comté AOP Fruit BIO	Avocat mayonnaise Tronçon de raie sauce crème BIO, parmesan AOP & basilic Blé BIO Savaron BIO Compote pomme cassis	Macédoine de légumes Boulettes d'agneau BIO à la grecque Frites Tomme blanche (porte à porte) Tomme BIO (résidences) Fruit de proximité	Salade de chou rouge BIO & dés d'emmental BIO Beignets de calamars à la romaine Trio de légumes anciens BIO Roquefort AOP Œuf au lait nappé de caramel				
Soir	Velouté aux 7 légumes Yaourt sur lit de fruits panachés Tarte nid d'abeille	Blettes au jus Yaourt BIO au lait de chèvre Fruit BIO	Velouté de carottes Yaourt aux fruits mixés BIO Gâteau moelleux au citron	Coquillettes BIO piperade Yaourt BIO local à la vanille Fruit BIO				

LES LÉGENDES
DES ABRÉVIATIONS

EPD = Pêche durable
CE2 = Produits issus d'une exploitation à certification environnementale de niveau 2

BBC = Bleu Blanc Cœur
BIO = Produits issus de l'agriculture biologique

LB = Label Rouge
IGP = Produits d'Indication Géographique Protégée

AOP = Produits d'Appellation d'Origine Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

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