

Mars 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	Maquereaux à la tomate Andouillette aux herbes* & moutarde Pommes de terre paillassons Rondelé® au poivre Fruit de proximité	Endives aux noix & olives vertes Foie de veau aux fines herbes Brocolis BIO Fourme d'Ambert AOP Salade de fruits	Salade de chou-fleur BIO Sauté de lapin à la moutarde Purée de pomme de terre BIO Rouy® Pastel de nata	Salade de blé aux légumes Paupiette de poisson aux petits légumes Epinards CE2 à la crème BIO Camembert BIO Fruit BIO	Rosette*, conichon & beurre Sauté de bœuf HVE sauce 4 épices Petits pois carottes BIO Saint Nectaire laitier AOP Fruit de proximité	Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Pommes de terre rissolées Comté AOP Flan à la noix de coco	Concombres & dés de fêta Saumon EPD aneth citron Haricots verts BIO Saint Agur® Semoule au lait nature BIO	Pamplemousse Lasagne de bœuf Salade verte Brie Poire cuite coulis framboise	
Soir	Trio de légumes anciens à la crème BIO Produit laitier Dessert	Beignets de courgettes Produit laitier Fruit	Velouté de poireaux & pomme de terre Fromage frais BIO au fruits Fruit BIO	Tagliatelles & piperade Yaourt BIO local nature Tiramisu	Trio de légumes anciens BIO Petits suisse nature & sucre roux BIO Crème brûlée	Blettes gratinées Yaourt brassé à la poire BIO Fruit BIO	Panais au lard* Fromage blanc BIO nature & confiture de groseille Fruit de proximité	Velouté de potiron Produit laitier Fruit	
	Dimanche 9	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16	
Midi	Accras de morue Raie sauce provençale Fenouil au parmesan Saint Albray® Fruit BIO	Salade de betteraves CE2 & noix Croque-Monsieur jambon* Salade verte Munster AOP Fruit BIO	Carottes râpées Rôti de porc LR sauce moutarde à l'ancienne* Riz aux champignons façon risotto Livarot AOP Ile flottante	Avocat et cocktail de crevettes Filet de merlu EPD sauce citronnée Purée d'épinards CE2 & pommes de terre Caprice des dieux® Fruit BIO	Rillettes aux 2 saumons et citron Parmentier de canard à la patate douce Salade verte Cantal AOP (porte à porte) Cantal jeune AOP (résidences) Compote de pomme et mirabelle HVE	Salade de tomates et thon Ragout de bœuf aux oignons & bière Spaghetti Bûchette de chèvre (porte à porte) Bûche de chèvre BIO (résidences) Tarte gourmande au chocolat	Sardine à l'huile Assiette de charcuteries et cornichons* Pommes de terre en robe des champs Saint agur® Fruit BIO	Salade verte Quenelle nature sauce nantua Quinoa BIO Bleu Paris-Brest	
Soir	Tarte aux oignons Produit laitier Dessert	Velouté de legumes verts Yaourt au lait de brebis BIO & crème de marron Ananas au sirop	Chou-fleur à la bechamel Yaourt BIO à la myrtille Fruit BIO	Boulgour BIO aux petits légumes du soleil Yaourt local BIO fruits rouges Chamonix®	Velouté de légumes et tomates Yaourt grecque nature Fruit de proximité	Velouté de carottes Yaourt nature au bifidus Fruit BIO	Coeur de céleri à la tomate Produit laitier Dessert	Choux rouge au lard et pommes* Produit laitier Fruit	
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24	
Midi	Salade parisienne* Moussaka de bœuf Salade verte Chaussée aux moines® Fruit BIO	Segments de pamplemousse Pilons de poulet aux herbes Poêlée de légumes mini penne Pont l'évêque AOP Crème dessert pralinée	Salade de chou rouge BIO et noix Joue de bœuf au jus Riz BIO ratatouille BIO Mimolette Tarte aux pommes normande	Maquereau au vin blanc Sauté de porc* sauce colombo Pommes de terre vapeurs Chaurouce AOP Macaron cœur coulant caramel	Rillettes* & oignons grelots Rôti de veau sauce normande Riz BIO basmati & chou romanesco Chavroux® (porte à porte) Petit Billy® (résidences) Fruit BIO	Velouté de légumes verts Moules EPD à la marinière Frites Saint Paulin BIO Tarte acapulco ananas Fruit	Salade d'haricots verts BIO aux échalotes Sauté d'agneau aux olives Flageolets Saint Moret® Fruit de proximité	Salade de tomates ciboulette Carbonade flammande Haricots verts BIO Brie BIO (porte à porte) Pointe de brie (résidences) Ananas au sirop	
Soir	Velouté de légumes & tomate Yaourt nature au lait de chèvre BIO Brownie au chocolat & crème anglaise	Carottes à l'ail Perle de lait® nature Fruit BIO	Patates douces rôties aux épices Yaourt aromatisé BIO Fruit BIO	Velouté aux 7 légumes Faisselle BIO Salade de fruits	Clafoutis courgettes & chèvre Yaourt citron BIO Madeleine BIO	Poêlée de légumes grillés au pesto Produit Laitier Fruit	Semoule BIO à la piperade Produit laitier Dessert	Velouté de potiron Yaourt BIO local à la fraise Fruit BIO	
	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	Lundi 31	Bon appétit! 	
Midi	Oeufs durs BIO et mayonnaise Pizza fromage BIO Salade verte Yaourt fondant cacao BIO Fruit BIO	Salade de carottes râpées BIO et noix Poulet LR grillé aux herbes Pommes de terre grenailles Ossau iraty AOP Mousse crème de marron	Salade d'endives, noix & emmental Sauté de dinde BBC sauce chèvre miel Carottes BIO à l'ail Tartare® ail & fines herbes Cheesecake myrtille	Salade trio de choux au jambon et comté* Rôti de veau sauce bûcheronne Chou romanesco Tomme PY (porte à porte) Tomme PY IGP (résidences) Liegeois gourmand vanille & caramel beurre salé	Salade de mâche & mimolette Truite grillée au citron, tomate & thym Fusilli HVE Roquefort AOP Paris Brest	Betteraves BIO Brandade de morue Salade verte Bûchette de chèvre Clafoutis griotte	Rosette* & cornichon Blanquette de dinde BBC Riz BIO aux petits légumes Morbier AOP Salade de fruits		
Soir	Haricots rouges BIO maïs sauce tomate Yaourt brassé à la poire BIO Compote de pomme BIO	Lentilles corail BIO au lard* Yaourt nature sucré au lait entier BIO Fruit de proximité	Feuilleté au fromage & salade verte Yaourt nature à la grecque Fruit BIO	Quiche chèvre & tomate Spécialité laitière au citron Fruit BIO	Soupe à l'oignon BIO croûtons et emmental Produit laitier Fruit	Pois gourmands à l'ail Produit laitier Dessert	Velouté de poireaux & pommes de terre Yaourt BIO à la vanille et aux marrons Palmier		
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		LR = Label Rouge IGP = Produits d'Indication Géographique Protégée		AOP = Produits d'Appellation d'Origine Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale	

Avril 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

	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6	Lundi 7	Mardi 8
Midi	Radis & beurre Sauté de bœuf aux oignons caramélisés Nouilles chinoises Bleu d'Auvergne AOP Mousse au café	Salade d'haricots verts BIO & échalotes Filet de merlu EPD sauce câpres Blé BIO Saint Paulin Fruit BIO	Salade coleslaw Courgette farcie sauce tomate Riz BIO Port Salut® Fruit BIO	Salade de pommes de terre, tomates & olive noire Lasagne de bœuf Salade verte Camembert BIO Yaourt gourmand litchi rose	Salade marco polo Foie de veau ail & persil CE2 Brocolis BIO & carottes BIO Petit moulu aux noix® Fruit BIO	Œuf dur BIO & mayonnaise Cassoulet* Haricots blancs BIO* Carré frais® BIO Tarte aux pommes & noix	Mousse de canard Rôti de dinde au romarin Pomme de terre à l'anglaise Comté AOP Fruit BIO	Champignons à la grecque Brandade de colin EPD & patate douce Salade verte Coulommiers BIO Flan pâtissier
Soir	Pois chiches à la crème & champignons Gervita® nature Fruit BIO	Endives bechamel Yaourt au lait entier & sucre de canne BIO Cake marbré au chocolat	Minis choux de Bruxelles aux lardons* Yaourt aromatisé BIO Pruneaux au sirop	Asperges grillées aux amandes Yaourt BIO local à l'abricot Fruit BIO	Purée de patate douce Produit laitier Dessert	Printanière de légumes CE2 Produit laitier Fruit	Poêlée de panais & carottes BIO Fromage blanc nature BIO & confiture de framboise Palet sablé caramel	Haricots beurre à la provençale Yaourt BIO local vanille Fruit de proximité
	Mercredi 9	jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
Midi	Salade brésilienne Filet de dorade EPD sauce vanille Poêlée espagnole Bûche de chèvre BIO Fruit BIO	Radis & beurre Pot-au-feu & légumes Roquefort AOP Abricots rôtis au miel & pistaches	Pamplemousse Ragout de cabillaud à la tomate Riz de camargue IGP Mimolette BIO (porte à porte) Mimolette (résidences) Compote pomme mirabelle HVE	Terrine mosaïque méditerranéenne Beignets de calamars à la romaine Trio de légumes anciens BIO Boursin® ail & fines herbes Fruit BIO	Concombres BIO vinaigrette Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne* Lentilles vertes BIO Brebicrème® Tarte tatin	Pâté en croûte de volaille & cornichon Filet de cabillaud sauce crème ciboulette CE2 Petits pois et carottes BIO Chaussée aux moines® Fruit BIO	Avocat mayonnaise Poulet fermier BIO rôti Frites Maroilles AOP Crème brûlée	Tartare de courgettes Hachi de bœuf au butternut Mâche Camembert BIO Fruit BIO
Soir	Conchiglies aux légumes du soleil Spécialité laitière à la noix de coco Beignet à la framboise	Quinoa BIO aux épices Yaourt gourmand à la pêche jaune Fruit de proximité	Flan de courgettes BIO au chèvre BIO Petits suisses natures Fruit BIO	Blé BIO & Ratatouille BIO Produit laitier Dessert	Cœur de celeri, pomme de terre & tomate Produit laitier Fruit	Velouté de potiron & châtaigne BIO Yaourt au lait de brebis BIO nature Quatre quart	Nems de poulet Faisselle BIO Fruit BIO	Endives au jambon à la bechamel* Yaourt fondant au cacao BIO Petits beurre
	jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24
Midi	Salade de coeurs d'artichauts Boudin blanc sauce porto* Purée de pommes de terre BIO Fourme d'Ambert AOP Clafoutis griottes	Terrine de sanglier sauvage aux fruits d'automne* Bouchée feuilletée au poisson & fruits de mer Salade verte Neufchâtel AOP Tarte aux pommes normande	Légumes grillés à l'italienne Blanquette de veau Riz BIO Brin d'affinois® Salade de fruits	Maquereau au vin blanc Gigot d'agneau sauce estragon Flageolets BIO Roquefort AOP Moelleux cœur coulant chocolat	Céleri rémoulade Rognons de bœuf sauce au vin Gratin de courgettes & pommes de terre Crottin de chèvre Tartelette crumble pommes myrtilles Chocolat de pâques	Chorizo* & beurre Moussaka maison Salade verte Langres AOP Fruit BIO	Concombre tzaziki Petit salé* Lentilles BIO Abondance AOP Tarte à l'ananas & coco	Taboulé à l'orientale St pierre sauce beurre orange Haricots verts BIO Saint Nectaire AOP (porte à porte) Saint Nectaire laitier AOP (résidences) Fruit de proximité
Soir	Tarte aux épinards et chèvre frais Yaourt grecque & confiture de prune Fruit de proximité	Fenouil braisé Fromage frais aux fruits BIO Fruit BIO	Chou-fleur fleurette à la crème BIO Produit laitier Dessert	Poêlée de champignons à l'ail CE2 Produit laitier Fruit	Riz BIO aux asperges façon risotto Yaourt BIO local nature Fruit de proximité	Poêlée d'artichauts, tomates confites & pignons Semoule au lait BIO Compote pomme vanille HVE	Fèves à la menthe Yaourt BIO au citron Fruit BIO	Tomate à la provençale Crème à la vanille BIO Gâteau moelleux au fromage blanc
	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Bon appétit! 	
Midi	Salade de chou blanc & dés d'emmental Paëlla de poulet Riz BIO Rouy® Fruit BIO	Feuilleté au fromage Filet de cabillaud sauce crème citron vert Courgettes BIO Leerdammer® Fruit BIO	Salade grecque à l'huile d'olive Râble de lapin aux pruneaux Haricots blancs BIO Maasdam BIO Fondant châtaigne	Salade de tomates & thon Sauté de porc BBC aux lardons & oignons* Semoule BIO ratatouille BIO Emmental BIO Abricots secs	Carottes râpées aux cumin Couscous royal Semoule BIO & légumes couscous Gouda cumin IGP Salade d'agrumes au miel	Mousse de Canard* et salade verte Tripes à la mode de Caen & moutarde Petits pois carotte BIO Montcendré® Ile flottante		
Soir	Poêlée de panais Yaourt gourmand ananas passion Pomme cuite au caramel	Riz BIO cantonnais aux crevettes Produit laitier Dessert	Ratatouille BIO Produit laitier Fruit	Trio de légumes anciens BIO Yaourt aromatisé pêche BIO Fruit BIO	Asperges vertes grillées aux amandes Fromage frais BIO nature Brioche perdue	Tarte aux poireaux Yaourt au lait de chèvre BIO & Confiture de prune 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

LR = 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