

Semaine du 29 mai au 4 juin 2017

Portage à domicile: les menus*

s22	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Salade de brocolis à l'échalote	Salade verte	Filet de maquereaux à la tomate	Courgettes crues au curry	Chou-fleur sauce tartare	Salade de penne aux olives	Salade de fenouil au poires et au bleu

Plat	Boulette de bœuf sauce aux épices	Chaud et froid de poisson sauce gribiche	Rôti de bœuf jus aux oignons	Sauté de veau marengo	Filet de poisson sauce marinère	Coquelet rôti au poivre de sechuan	Gigot d'agneau

Garniture	Ratatouille	Poêlée de christophe	Purée de haricots verts	Carottes aux oignons	Haricots plats persillés	Poêlée de légumes duo	Tomates à la provençale

	Semoule orientale	Pommes dauphines	Lingots à la béarnaise	Macaronis au beurre	Riz au four	Cœur de blé au lardon ou cœur de blé	Flageolets jus au thym

Produit laitier	Reblochon	Saint nectaire	Abondance	Chanteneige	Yaourt nature	Bleu de bresse	Beaufort

Dessert	Pêche	Compote de pommes et bananes ou purée de poires	Brugnon	Compote de pommes à la cannelle ou purée de pommes	Pâtisserie ou banane	Fromage blanc	Tarte au citron ou pomme

Potage du soir	Potage à l'oseille	Potage rachel	Potage choisy	Velouté forestier	Potage à la crème d'ail	Potage de lentilles corail	Potage parmentier

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Nos viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 5 au 11 juin 2017

Portage à domicile: les menus*

s23	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Rilette de porc et cornichons	Haricots rouges façon salsa	Carottes râpées à la crème d'ail	Salade de pâtes au comté	Macédoine de légumes au paprika	Tomates mozarella	Terinne de saumon sauce cocktail
Plat	Sauté de volaille sauce à l'indienne	Estouffade de bœuf à la niçoise	Rôti de dinde cuit à l'ancienne	Saucisse de Toulouse jus aux oignons ou Saucisse de dinde jus aux oignons	Poisson frais du jour sauce nantaise	Emincé de lapin au basilic	Poitrine de porc grillé au gingembre
Garniture	Haricots verts à la tomate	Cardons à la lyonnaise	Epinards justes beurrés	Ratatouille niçoise	Purée de céleri	Poêlée duo blanc et orange	Navets sauce carbonnara
Produit laitier	Poudou de semoule	Pommes vapeurs	Boulgour au beurre	Haricots blancs épicés	Riz au curry	Polenta au bouillon
Dessert	Tomme de Savoie	Morbier	Bûchette de chèvre	0	Six de Savoie	Gouda	Fourme d'ambert
Potage du soir	Cerises	Compote de pommes et cassis et son biscuit	Mousse au chocolat au lait	Brugnon	Pâtisserie	Yaourt arôme	Pâtisserie Mossière
	Potage de courgettes	Potage provençale	Potage santé	Velouté d'asperges	Potage mussard	Potage florentine	Velouté de tomate

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Nos viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)
Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 12 au 18 juin 2017

Portage à domicile: les menus*

s24	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Salade de betteraves à l'échalote	Salade de pommes de terre Marthaise	Salade de chou blanc au chorizo ou Salade de chou blanc	Tomates à la croque au sel	Salade de haricots verts au vinaigre de framboises	Salade de lentilles vertes aux pommes et curry	Pâté crôte
Plat	Brochettes à l'orientale	Sauté de porc aux épices ou Sauté de dinde aux épices	Rôti de dinde jus à l'estragon	Bœuf gardianne	Filet de poisson sauce au diable	Steak hâché sauce basquaise	Epaule d'agneau façon méchoui
Garniture	Chou-fleur persillé	Méli-mélo de haricots	Brunoise de légumes	Jeunes carottes persillées	Gratin de poireaux	Courgettes fraîches au basilic	Poêlée de Benoît
	Semoule aux raisins	Quinoa	Red beans	Purée de pommes de terre	Riz au four	Coquillettes au beurre
Produit laitier	Reblochon	Carré ligueil	fromage blanc	Petit suisse	0	Saint Paulin	Tomme blanche
Dessert	Pêche	Pêches au sirop	Pastèque	Poires au sirop	Pâtisserie Mossière	Melon	Roulé à la confiture
Potage du soir	Potage aux 7 légumes	Potage st germain	Potage de vichy	Velouté forestier	Potage aux petits pois	Crème de carottes	Velouté de tomates

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Nos viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)
Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.