

Menus portage
Semaine 19

LUNDI

08/05/2023

Férié

MARDI

09/05/2023

Radis & Beurre

Poisson meunière

Piperade

Fromage à
pâte pressée

Crêpe au sucre

MERCREDI

10/05/2023

JEUDI

11/05/2023

Salade de pâtes
aux poivrons

Bœuf braisé

Carottes sautées

Fromage blanc
nature sucré

Pêche au sirop

VENDREDI

12/05/2023

Tzatziki

Pilons de poulet rôtis

Pommes de terre
rissolées

Fromage à
pâte molle

Fruit de saison

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 20

La fête du pain

Rapprochez vous de votre boulanger pour proposer à vos convives des pains originaux aux saveurs variées !

LUNDI

15/05/2023

Bruschetta à la tomate et mozzarella

Nuggets

Poêlée de courgettes

Yaourt aromatisé

Coupe de fraises sucrées

MARDI

16/05/2023

Salade verte aux croûtons

Sauté de veau aux oignons

Macaroni

Fromage à tartiner

Gaufre au sucre

MERCREDI

17/05/2023

JEUDI

18/05/2023

Férialé

VENDREDI

19/05/2023

Fermé

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 21

LUNDI

22/05/2023

Carottes râpées
vinaigrette

Chili con carne

Riz créole

Fromage à
pâte molle

Ile flottante

MARDI

23/05/2023

Salade de quinoa
au surimi

Escalope de porc
au jus

Poêlée de légumes
grillés

Fromage blanc
au coulis de fruits

Fruit de saison

MERCREDI

24/05/2023

JEUDI

25/05/2023

Rosettes
& Cornichons

Filet de poisson
sauce au citron

Pommes de terre
vapeur

Petit suisse
aux fruits

Fruit de saison

VENDREDI

26/05/2023

Salade de tomates
à la ciboulette

Sauté de bœuf
stroganoff

Haricots beurre
persillés

Fromage à tartiner

Semoule au lait

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 22

LUNDI
29/05/2023

Férié

MARDI
30/05/2023

Melon

Omelette aux
pommes de terre
et champignons

Salade verte

Fromage à
pâte pressée

Compote
de pommes

MERCREDI
31/05/2023

JEUDI
01/06/2023

Friand au fromage

Rôti de veau

Ratatouille

Yaourt à la vanille

Fruit de saison

VENDREDI
02/06/2023

Salade d'avocats
et féta

Dos de poisson
sauce maltaise

Penne rigate

Fromage à
pâte molle

Liégeois au chocolat

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 23

LUNDI

05/06/2023

Betteraves vinaigrette

Spaghetti bolognaise

Petit suisse
nature sucré

Fruit de saison

MARDI

06/06/2023

Salade verte
aux œufs durs

Paleron de
bœuf braisé

Courgettes maison

Fromage à tartiner

Gâteau basque

MERCREDI

07/06/2023

JEUDI

08/06/2023

Melon

Filet de poisson
au beurre blanc

Riz aux
petits légumes

Fromage de chèvre

Glace

VENDREDI

09/06/2023

Salade de pommes de
terre aux cornichons
et harengs

Aiguillettes de poulet
sauce au curry

Carottes sautées

Fromage blanc
aromatisé

Salade de fruits frais

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 24

Fêtes des fruits et des légumes frais: de la graine à la fourchette
L'asperge

LUNDI

12/06/2023

Radis & Beurre

Croisillon au fromage

Salade verte

Fromage à
pâte pressée

Fruit de saison

MARDI

13/06/2023

Taboulé

Pavé de poisson
aux herbes

Gratin de brocolis

Yaourt aux fruits

Eclair au chocolat

MERCREDI

14/06/2023

Salade de tomates
vinaigrette

Steak haché de veau
sauce barbecue

Potatoes

Fromage à
pâte molle

Fruit de saison

JEUDI

15/06/2023

VENDREDI

16/06/2023

Flan d'asperges

Mijoté de veau
aux épices

Haricots verts
persillés

Fromage à tartiner

Riz au lait

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 25

LUNDI

19/06/2023

Salade de cœur
de palmier

Curry de porc
au lait de coco

Riz pilaf

Fromage à
pâte molle

Crème brûlée

MARDI

20/06/2023

Crêpe au fromage

Cuisse de poulet
au paprika

Petit pois au jus

Fromage blanc
au miel

Ananas au sirop

MERCREDI

21/06/2023

Pâté de campagne
& Cornichons

Sauté de bœuf
aux oignons

Coquillettes

Petit suisse
aromatisé

Fruit de saison

JEUDI

22/06/2023

VENDREDI

23/06/2023

Pastèque

Poisson pané

Poêlée de courgettes
au thym

Fromage à
pâte pressée

Tarte aux fruits

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/06/2023	27/06/2023	28/06/2023	29/06/2023	30/06/2023
Melon	Salade de pâtes au thon et échalotes		Concombres vinaigrette	Salade verte aux croutons
Tomates farcies	Rôti de veau		Dos de poisson au citron	Jambon grillé sauce au miel
Semoule	Haricots plat à l'ail		Epinards à la crème	Pommes de terre sautées
Fromage à tartiner	Fromage à pâte molle		Fromage à pâte pressée	Yaourt à la vanille
Entremet caramel	Fruit de saison		Gaufre au sucre	Fruit de saison

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 27

LUNDI
03/07/2023

Œufs durs
vinaigrette

Tortellini au fromage

Petit suisse
nature sucré

Fruit de saison

MARDI
04/07/2023

Cake aux légumes

Filet de poisson grillé

Ratatouille

Fromage à
pâte pressée

Liégeois café

MERCREDI
05/07/2023

JEUDI
06/07/2023

Céleri rémoulade

Escalope de poulet
sauce aux
champignons

Riz pilaf

Fromage blanc
aux fruits

Fruit de saison

VENDREDI
07/07/2023

Salade de tomates
mozzarella

Emincés de bœuf à la
méditerranéenne

Carottes vichy

Fromage à tartiner

Semoule au lait

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 28

LUNDI

10/07/2023

Pastèque

Omelette aux herbes

Jardinière de légumes

Fromage à
pâte molle

Nid d'abeille

MARDI

11/07/2023

Melon

Pavé de poisson
sauce Nantua

Pommes de terre
vapeur

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI

12/07/2023

JEUDI

13/07/2023

Crêpe au fromage

Sauté de veau
marengo

Haricots verts persillés

Fromage à
pâte pressée

Mousse au chocolat

VENDREDI

14/07/2023

Férié

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement

Menus portage
Semaine 29

Menu Italien

LUNDI
17/07/2023

MARDI
18/07/2023

MERCREDI
19/07/2023

JEUDI
20/07/2023

VENDREDI
21/07/2023

Betteraves vinaigrette

Taboulé

Salade de pommes
de terre au chorizo

**Tomates vinaigrette
et basilic**

Moussaka

Rôti de bœuf

Poisson meunière

**Pâtes façon
carbonara**

Piperade

Petit pois au jus

Fromage blanc
nature sucré

Fromage de chèvre

Petit suisse
aux fruits

Fromage à tartiner

Fruit de saison

Compote de
pommes - biscuit

Fruit de saison

**Tiramisu aux
fruits rouges**

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.

Menus portage
Semaine 30

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/07/2023	25/07/2023	26/07/2023	27/07/2023	28/07/2023
Duo de melon	Macédoine de légumes		Salade verte aux dés de fromage	Salade de riz niçoise
Quiche lorraine	Dos de poisson sauce hollandaise		Pilons de poulet rôtis	Rôti de veau
Poêlée méridionale	Penne rigate		Potatoes	Carottes braisées
Yaourt aromatisé	Fromage à pâte molle		Fromage à tartiner	Fromage à pâte pressée
Clafoutis	Fruit de saison		Salade de fruits frais vanillé	Ile flottante

Nous proposons du bio une à trois fois par semaine en fonction des arrivages.

Menus réalisés par une diététicienne diplômée.

Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement.