

Menus de base - Portage

Du 06 au 12 Mai 2019

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

Menu

LUNDI	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>Filet de poulet façon Tajine</p> <p>Farfalles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan chocolat</p>
MARDI	<p>Salade de pommes de terre sauce fromage blanc</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Kiwi</p>
MERCREDI	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Rôti de veau à l'estragon</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme</p>
JEUDI	<p>Tomates vinaigrette</p> <p> Sauté de boeuf aux olives</p> <p>Petits pois</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau pomme - rhubarbe</p>
 VENDREDI	<p>Avocat mayonnaise</p> <p>Gratin de pommes de terre au poisson</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Fromage blanc nature + confiture de groseille</p> <p>Banane</p>
SAMEDI	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde dijonnaise</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange</p>
DIMANCHE	<p>Demi pamplemousse + sucre</p> <p>Poisson gratiné au fromage</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Paris Brest</p>

Menus de base - Portage

Du 13 au 19 mai 2019

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

Menu

LUNDI	<p>Salade de maïs à l'échalote Boulettes d'agneau sauce aux 4 épices Semoule Suisse + sucre Orange</p>
MARDI	<p>REPAS GREC Tzatziki (concombre, vinaigrette au fromage blanc, citron et menthe) Psari sto forno (poisson au four à la tomate) Briam (Courgettes - Tomates - Pommes de terre - Aubergines) Fromage blanc au miel Sablé</p>
MERCREDI	<p>Tomates vinaigrette au basilic  Rôti de boeuf au jus Pommes noisettes Chantailou ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait</p>
JEUDI	<p>Radis + beurre  Cuisse de poulet Choux fleur béchamel Brie en pointe Gâteau Basque</p>
VENDREDI	<p>Carottes râpées vinaigrette au jus de citron Carbonara Coquillettes Yaourt + sucre Banane</p>
SAMEDI	<p>Terrine de poisson et mayonnaise Tarte aux poireaux Salade verte Velouté + sucre Kiwi</p>
DIMANCHE	<p>Croissillon aux champignons Coq au vin Haricots verts persillées Bleu Eclair au chocolat</p>

Menus de base - Portage

Du 20 au 26 Mai 2019

Recette cuisinée par nos chefs	
Produits locaux	
Midi	
Menus	
LUNDI	<p>Betteraves vinaigrette balsamique Sauté de poulet sauce italienne Pennes Tomme blanche Kiwi</p>
MARDI	<p>Tomates vinaigrette Merlu sauce estragon Petits pois à l'anglaise Emmental Gaufre liégeoise</p>
MERCREDI	<p>Salade de pommes de terre vinaigrette Blanquette de veau Haricots verts en persillade Faisselle + sucre Ananas</p>
JEUDI	<p>Concombre vinaigrette au fromage blanc Tarte thon tomate Salade verte Vache qui rit Compote pomme framboise</p>
VENDREDI	<p>REPAS DES ILES Melon Colin sauce rougail Riz pilaf à l'ananas Yaourt aromatisé à la vanille de la ferme de Sigy Gâteau à la noix de coco</p>
SAMEDI	<p>Carottes râpées vinaigrette  Lasagne bolognaise Salade verte vinaigrette Fromage blanc + sucre Compote pomme poire</p>
DIMANCHE	<p>Oeuf dur mayonnaise Langue de boeuf sauce piquante Pomme de terre vapeur Rouy Tarte croisillon abricot</p>

Menus de base - Portage

Du 27 Mai au 02 Juin 2019

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

Menus

LUNDI	Radis + beurre	
	Sauté de veau sauce printanière	
	Pommes de terre vapeur	
	Gouda	
	Mousse au chocolat au lait	
MARDI	Taboulé	
	Escalope de volaille sauce crème	
	Carottes au jus	
	Saint paulin	
	Pomme	
MERCREDI	Tomates vinaigrette au basilic	
	Filet de colin sauce aux aromates	
	Tortis au pesto rouge	
	Velouté + sucre	
	Tarte au flan	
JEUDI	Rosette + cornichons	
	Palette à la diable	
	Épinard béchamel	
	Fromage blanc + sucre	
	Poire	
VENDREDI	Pastèque	
	Moussaka	
	Salade verte	
	Faisselle + sucre	
	Orange	
SAMEDI	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote	
	 Sauté de porc au caramel	
	Poêlée de légumes	
	Bleu	
	Mousse café	
DIMANCHE	Pamplemousse et sucre	
	Tomates farcie	
	Riz	
	Livarot	
	Chou vanille	

Menus de base - Portage

Du 03 au 09 Juin 2019

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

Menu

LUNDI	<p>Salade de pommes de terre au fromage blanc</p> <p>Normandin de veau sauce au romarin</p> <p>Brocolis</p> <p>Suisse + sucre</p> <p>Orange</p>
MARDI	<p>REPAS ESPAGNOL</p> <p>Melon jaune</p> <p> Sauté de porc sauce espagnol</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt nature de la ferme de Viltain + sucre</p> <p>Churros fourré cacao</p>
MERCREDI	<p>Salade de pâtes surimi vinaigrette à la ciboulette</p> <p> Rôti de boeuf froid</p> <p>Ratatouille</p> <p>Buchette vache chèvre</p> <p>Kiwi</p>
JEUDI	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Poulet et riz méridionale façon risotto</p> <p>Chantailou</p> <p>Cerises</p>
VENDREDI	<p>Tomates vinaigrette aux dès de brebis</p> <p>Cervelas obernois</p> <p>Courgettes et pommes de terre béchamel</p> <p>Yaourt + sucre</p> <p>Roulé à la myrtille</p>
SAMEDI	<p>Melon</p> <p>Boudin blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois vanille</p>
DIMANCHE	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Coq aux olives</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Cantal</p> <p>Eclair café</p>

Menus de base - Portage

Du 10 au 16 Juin 2019

Recette cuisinée par nos chefs	
Produits locaux	
Midi	
Menu	
LUNDI	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille sauce marenco</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme</p>
MARDI	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé</p> <p> Flan vanille</p>
MERCREDI	<p>Melon</p> <p>Jambalaya</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme</p>
JEUDI	<p>Tomates cerises</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Salade de pommes de terre , dès de tomates, cornichons, sauce mayonnaise</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat de la ferme de SIGY</p>
VENDREDI	<p>Concombre sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>Epinards et pommes de terre béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fraises + sucre</p>
SAMEDI	<p>Asperge vinaigrette</p> <p>Tarte thon tomate</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Fromage blanc + sucre</p> <p>Semoule au lait</p>
DIMANCHE	<p>Pastèque</p> <p>Courgettes farcies</p> <p>Riz</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Tarte citron</p>

Menus de base - Portage

Du 17 au 23 Juin 2019

Recette cuisinée par nos chefs	
Produits locaux	
Midi	
Menu	
LUNDI	Taboulé libanais Emincé de poulet sauce aigre douce Carottes persillées Buchette vache chèvre Orange
MARDI	Concombre vinaigrette à la menthe Colin d'alaska meunière Riz à la tomate Tomme noire Mousse au chocolat au lait
MERCREDI	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote  Steak haché de boeuf Pommes de terre sautées Vache qui rit Cerises
JEUDI	Salade vitaminée Crêpe sarrasin champignons poulet Salade mélangée vinaigrette Petit moulé nature Flan aux pruneaux
VENDREDI	Melon Gratin de la mer dieppoise aux pennes Salade verte vinaigrette Fromage blanc et sucre Abricots
SAMEDI	Salade de pâtes  Cuisse de poulet rôti froide et mayonnaise Macédoine vinaigrette Saint Paulin Ile flottante
DIMANCHE	Radis + beurre Viennoise de dinde Endives braisées Velouté + sucre Paris brest

Menus de base - Portage

Du 24 au 30 Juin 2019

Recette cuisinée par nos chefs	
Produits locaux	
Midi	
Menu	
LUNDI	Tomates cerises Merlu sauce piperade Semoule Carré de Liqueil Flan vanille
MARDI	Salade de riz vinaigrette à la tomate Sauté de poulet au jus Duo de courgettes Fondu carré Abricot
MERCREDI	Cake au fromage maison Grillotines de porc sauce moutarde Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Fraises et sucre
JEUDI	Carottes râpées vinaigrette  Lasagne bolognaise Salade verte vinaigrette Mimolette Pomme
REPAS AFRICAIN	
VENDREDI	Concombre vinaigrette Mafé de boeuf aux cacahuètes Purée de patates douce Fromage blanc + sucre Tarte chocolat banane
SAMEDI	Pastèque Paupiette de lapin sauce aux pruneaux Carottes au jus Coulommiers Cerises
DIMANCHE	Poireaux vinaigrette Langue sauce aux câpres Pommes de terre vapeur Livarot Chou vanille

Menus de base - Portage

Du 01 au 07 Juillet 2019

Recette cuisinée par nos chefs	
Produits locaux	
Midi	
Menu	
LUNDI	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce basquaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme fraise</p>
MARDI	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet sauce Tandori</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Pêche</p>
MERCREDI	<p> Pastèque</p> <p>Raviolis de boeuf</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Yaourt + sucre</p> <p>Eclair au chocolat</p>
JEUDI	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Paëlla de poulet</p> <p>Fromage aux fruits</p> <p>Nectarine</p>
REPAS FROID	
VENDREDI	<p>Tomates cerises</p> <p>Chipolatas</p> <p>Salade de pommes de terre cornichons</p> <p>Emmental</p> <p>Banane sauce chocolat</p>
SAMEDI	<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Hoki sauce nantua</p> <p>Brocolis</p> <p>Velouté aux fruits</p> <p>Gaufre liégeoise</p>
DIMANCHE	<p>Coleslaw</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Riz</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Tarte au chocolat</p>