

Au menu du portage à domicile

LUN. 21 JUIL.

Melon
Jambon de porc
Taboulé
Yaourt aux fruits
Orange

MAR. 22 JUIL.

Nems de légumes
Tortilla (maison)
Feuille de chêne
Petit louis
Pastèque

MER. 23 JUIL.

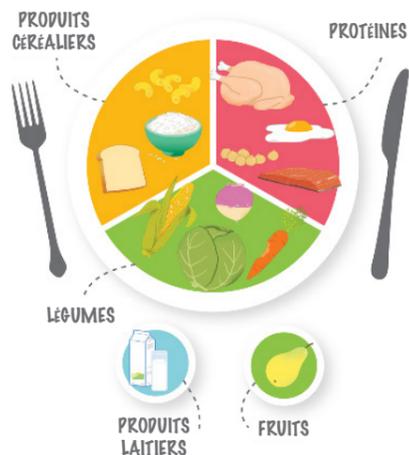
Tomate vinaigrette
Steak haché de boeuf 
Pomme sauté à la hongroise
Saint Paulin
Île flottante

JEU. 24 JUIL.

Salade de choux fleurs aux
petits légumes
Aiguillette de colin pané
aux céréales 
Riz ratatouille à l'espagnol
Gouda 
Fraise au sucre



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur et ils sont proposés aux responsables d'équipe afin d'assurer leur faisabilité technique

VEN. 25 JUIL.

Pâté de campagne cornichon
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes de provence
Haricots verts provençale
Fromage blanc vanille
Cocktail de fruits au sirop

SAM. 26 JUIL.

Pamplemousse
Sauté de veau sauce chasseur
Brocolis braisés
Coulommiers
Paris-Brest

Petit suisse sucré

DIM. 27 JUIL.

Carottes et coeur de palmier
Paupiette de saumon
Tagliatelle
Fromage blanc aux fruits
Nectarine

Compote pomme banane

Les fruits et légumes de saison



Au menu du portage à domicile

LUN. 28 JUIL.

Rillettes de thon
Langue de boeuf
Petits pois, duo de carotte à la fondue de poireaux
Camembert
Compote pomme pêche

MAR. 29 JUIL.

Concombre vinaigrette
Aiguillette de poulet sauce suprême
Purée paysanne
Edam
Flan caramel

MER. 30 JUIL.

Crêpe au fromage
Paupiette de veau à la moutarde
Duo de courgettes braisées
Petit suisse sucré
Moelleux citron

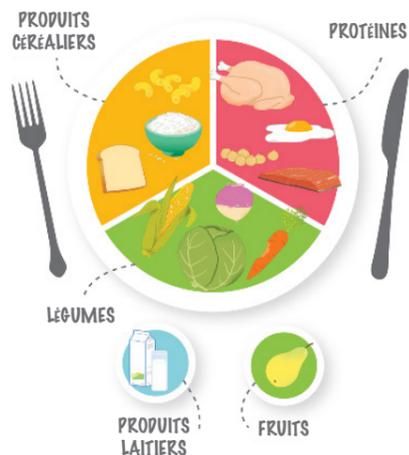
JEU. 31 JUIL.

Tomate aux olives
Rôti de dinde sauce tartare
Salade de pépinette aux petits légumes
Yaourt aux fruits
Pomme

- Origine France
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Bleu Blanc Cœur : démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental
- Circuit court
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge

- Pêche durable
- Produit certifié
- Viande bovine française
- Viande de porc française
- Viande d'agneau française
- Viande de veau française
- Volaille française
- Spécialité de la cuisine centrale

CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur et ils sont proposés aux responsables d'équipe afin d'assurer leur faisabilité technique

VEN. 1^{er} AOÛT

Jambon de pays beurre
Dos de colin sauce beurre blanc
Petits pois à la brunoise braisés
Saint Morêt
Nectarine

SAM. 2 AOÛT

Coleslaw
Poulet basquaise
Semoule
Yaourt nature au sucre de canne
Petit marbré

Compote poire

DIM. 3 AOÛT

Asperge sauce mousseline
Saucisse de volaille tradition au piment d'Espelète
Ratatouille
Pont l'évêque
Crème renversée

Fromage blanc aux fruits

Les fruits et légumes de saison

- Asperge
- Tomate
- Patate douce
- Fraise
- Pomme de terre
- Rhubarbe
- Carotte
- Citron

Au menu du portage à domicile

LUN. 4 AOÛT

Pizza quatre légumes
Fricassée de dinde à la dijonnaise
duo de carottes braisées
Edam
Nectarine

MAR. 5 AOÛT

Betteraves
Sauté de bœuf,
sauce marengo, blé
Liégeois au chocolat
Banane

MER. 6 AOÛT

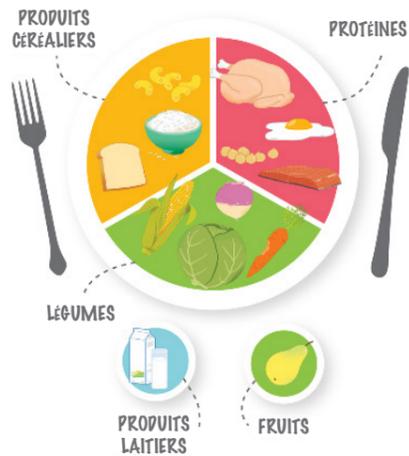
Melon
Côtes de porc
sauce charcutière, coco
Fromage blanc sucré
Ananas au sirop

JEU. 7 AOÛT

Taboulé
Filet de merlu aux épices du soleil,
brocolis braisés
Kiri
Muffin vanille et pépites
de chocolat



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur et ils sont proposés aux responsables d'équipe afin d'assurer leur faisabilité technique

VEN. 8 AOÛT

Tomates vinaigrette
Omelette,
salade de mini penne à la provençale
Petit suisse aux fruits
Fraises au sucre

SAM. 9 AOÛT

Cervelas vinaigrette
Sauté de porc
sauce comtoise,
haricots verts braisés
Chavroux
Kiwi

Yaourt nature
au sucre de canne

DIM. 10 AOÛT

Sardines
Cuisse de canette rôtie à l'orange,
purée de pommes de terre
Saint Paulin
Crème dessert à la vanille

Compote pomme/poire

Les fruits
et légumes
de saison



Au menu du portage à domicile

LUN. 11 AOÛT

Batavia
Fish and chips colin d'Alaska,
galettes de pommes de terre
Camembert
Fraises au sucre

MAR. 12 AOÛT

Carottes rapées
Filets de saumon,
tagliatelle
Mimolette
Crème dessert au praliné

MER. 13 AOÛT

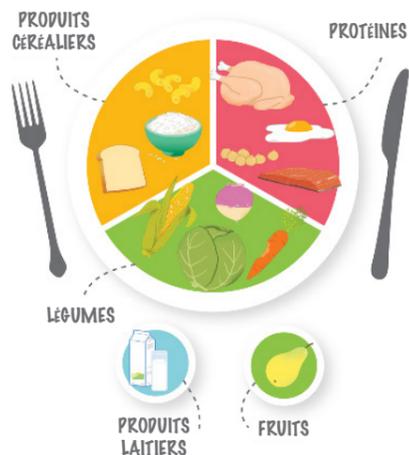
Salade de lentilles
et tomates cerises
Rôti de bœuf sauce tartare,
haricots beurre braisés
Yaourt nature au sucre de canne
Galette bretonne

JEU. 14 AOÛT

Chorizo
Paëlla au poulet
Fromage blanc
Orange



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur et ils sont proposés aux responsables d'équipe afin d'assurer leur faisabilité technique

VEN. 15 AOÛT

Radis et beurre
Saucisses fumées
aux lentilles
Yaourt aux fruits
Pastèque

SAM. 16 AOÛT

Tarte aux légumes
et à l'emmental
Aile de raie au beurre,
carottes paysannes
Fromage blanc aux fruits
Pêche

Compote pomme/pêche

DIM. 17 AOÛT

Macédoine
Boulettes d'agneau,
semoule aux légumes du
soleil
Tomme noire
Pomme

Petit suisse sucré

Les fruits et légumes de saison



Au menu du portage à domicile

LUN. 18 AOÛT

Melon
Jambon de porc,
taboulé
Yaourt aux fruits
Orange

MAR. 19 AOÛT

Nems de légumes
Tortilla (maison),
feuilles de chêne
Petit Louis
Pastèque

MER. 20 AOÛT

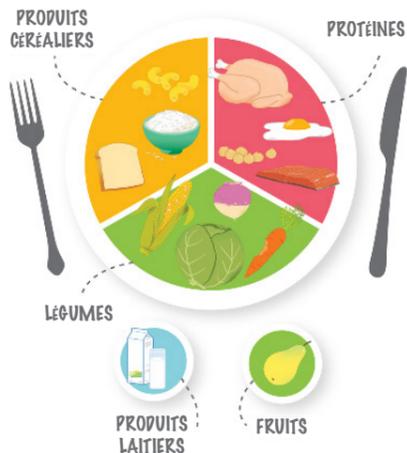
Tomates vinaigrette
Steak haché de bœuf,
pommes sautées à la hongroise
Saint Paulin
Île flottante

JEU. 21 AOÛT

Salade de chou
aux petits légumes
Aiguillettes de colin panées
aux céréales, riz ratatouille à
l'espagnol
Gouda
Fraises au sucre



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur et ils sont proposés aux responsables d'équipe afin d'assurer leur faisabilité technique

VEN. 22 AOÛT

Pâté de campagne
et cornichons
Haut de cuisse de poulet
rôti aux herbes de provence,
haricots verts à la proven-
çale
Fromage blanc vanille
Cocktail de fruits au sirop

SAM. 23 AOÛT

Pamplemousse
Sauté de veau sauce chas-
seur, brocolis braisés
Coulommiers
Paris-Brest

Petit suisse sucré

DIM. 24 AOÛT

Carottes et cœurs
de palmier
Paupiettes de saumon,
tagliatelles
Fromage blanc aux fruits
Nectarine

Compote pomme/banane

Les fruits
et légumes
de saison



Au menu du portage à domicile

LUN. 25 AOÛT

Rillettes de thon
Langue de bœuf, petit pois et duo de carottes à la fondue de poireau
Camembert
Compote pomme/pêche

MAR. 26 AOÛT

Concombres vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce suprême, purée paysanne
Edam
Flan caramel

MER. 27 AOÛT

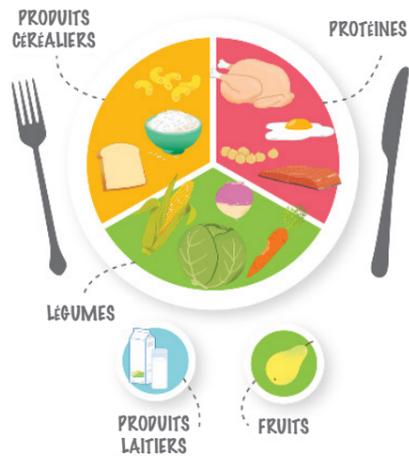
Crêpe au fromage
Paupiette de veau à la moutarde, duo de courgettes braisées
Petit suisse sucré
Mœlleux au citron

JEU. 28 AOÛT

Tomates aux olives
Rôti de dinde sauce tartare, salade de pépinettes aux petits légumes
Yaourt aux fruits
Pomme



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur et ils sont proposés aux responsables d'équipe afin d'assurer leur faisabilité technique

VEN. 29 AOÛT

Jambon de pays et beurre
Dos de colin sauce au beurre blanc, petit pois braisés
Saint Moret
Nectarine

SAM. 30 AOÛT

Coleslaw
Poulet basquaise, semoule
Yaourt nature au sucre de canne
Petit marbré

Compote poire

DIM. 31 AOÛT

Asperges sauce mousseline
Saucisses de volaille traditionnelle au piment d'espelette, ratatouille
Pont lèveque
Crème renversée

Fromage blanc aux fruits

Les fruits et légumes de saison

