

# Aumenu à domicile



Origine France













🚮 Label Rouge

Sardines

Escalope de dinde à la crème de moutarde Petits pois et carottes braisées

Gouda

Poire

Coleslaw

Hachis parmentier maison

Yaourt nature au sucre de canne

Clémentine

# MAR. 25 NOV MER. 26 NOV JEU. 27 NOV

Batavia vinaigrette et croûtons

Boulettes d'agneau à la méditerannéenne Semoule

Petit suisse aux fruits

Ananas au sirop

Rosettes et beurre

Filet de hoki sauce escabèche Brocolis braisés

Saint-Môret

Mille feuilles

Pêche durable

Produit certifié



Viande de porc française











### CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



afin d'assurer leur faisabilité technique

Œufs durs sauce arlequin

Côtes de porc charcutière Gratin de blé aux courgettes

Fromage blanc aux fruits

Pomme

JEN. 28 NOV SAM. 29 NOV DIM. 30 NOV

Céleri rémoulade aux noix

Coq au vin Torti tricolore

Saint-Paulin

Purée pommes/bananes

Yaourt aux fruits

Pâté de campagne et cornichons

Pavé de colin napolitaine Haricots verts braisés

Mimolette

Crème dessert vanille

Purée pommes/mangues



🦨 Radis

Pomme

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, œuf, crustacés, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites (conservateur et antioxydants ex E220)



# Au menu à domicile du portage à domicile



Origine France

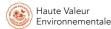












🚮 Label Rouge

Carottes râpées vinaigrette

Massalé de poulet Mini penne à la niçoise

Yaourt aux fruits

Cocktail de fruits au sirop

# MAR. 2 DÉC

Asperges sauce mousseline

Chili con carne Riz

Edam

Clémentine

# MER. 3 DÉC

### Mortadelle

Dos de colis façon meunière Duo de haricots verts et beurre braisés

Croc'lait

Banane

# TEU. 4 DÉC

Concombre vinaigrette

Tartiflette aux lardons de dinde (pomme de terre, sauce crème, fromage à tartiflette)

Crème dessert au chocolat

Sablé de Retz













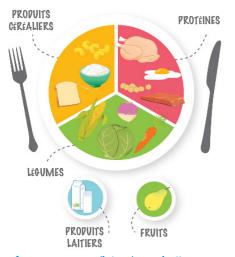








### CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



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

## JEN. 5 DÉC

Friand au fromage

Rôti de bœuf sauce tartare Choux fleurs braisé

Fromage blanc

Poire

### SAM. 6 DÉC

Salade aux deux choux

Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes de provence Jardinière de légumes

Pyrénées

Semoule au lait

Purée pommes

Potage aux légumes

Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre

Fromage blanc aux fruits

Pomme

Petit suisse







