

Au menu du portage à domicile

LUN. 11 MAI.

Melon

Dos de colin MSC sauce beurre blanc et courgettes braisées

Yaourt aux fruits

Madeleine

MAR. 12 MAI.

Cocombre vinaigrette

Blanquette de veau à l'ancienne et riz

Camembert

Purée pomme banane BIO

MER. 13 MAI.

Batavia vinaigrette

Escalope viennoise et ratatouille

Rondelé nature

Orange

JEU. 14 MAI.

Salade de légumineuse

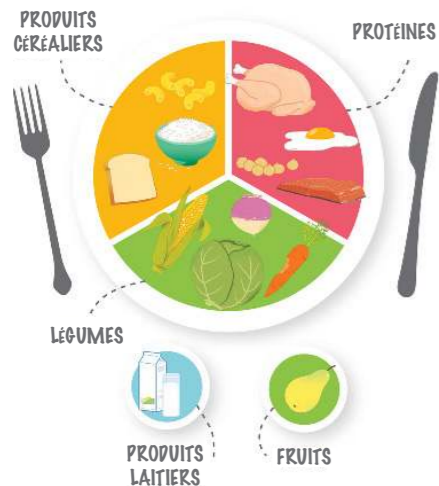
Boulette de boeuf BIO à la hongroise et choux fleur aux gratin

Mimolette

Semoule au lait



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 MAI.

Rosette beurre

Saucisse fumée et purée de pomme de terre

Frmage blanc aux fruits

Pomme

SAM. 16 MAI.

Taboulé

Saumon à l'oseille tagliatelle

Chavroux

Île flottante

Fromage blanc à la vanille

DIM. 17 MAI.

Mousse de canard

Poulet basquaise et son duo de riz

petit suisse nature sucré

Kiwi

Compote pomme mirabelle

Les fruits et légumes de saison



Au menu du portage à domicile

LUN. 18 MAI.

Tartinable de thon/poisson
Sauté de dinde à la toscane et
haricots verts braisés
Edam
Cube de fruits exotiques

MAR. 19 MAI.

Bretterave vinaigrette
Bolognaise et coquette
Fromage blanc saveur vanille
Orange

MER. 20 MAI.

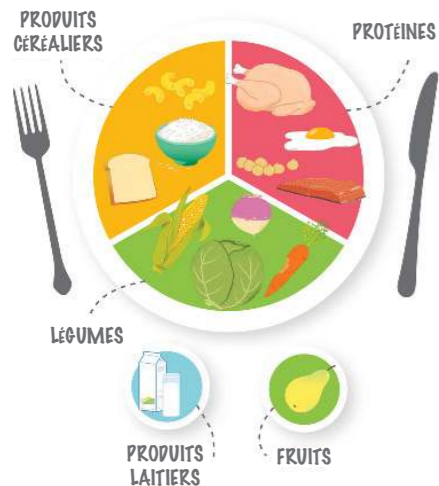
Raita de concombre
Colin sauce flamande et duo de
carottes braisés
Yaourt aromatisé aux fruits
Banane

JEU. 21 MAI.

Macédoine vinaigrette
Cuisse de poulet marinée et
choux-fleurs braisés
Saint morêt
Tarte au 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. 22 MAI.

Tomate vinaigrette
Waterzoi de colin et purée de
pomme de terre
Maasdam
Crème dessert vanille

SAM. 23 MAI

Pamplemousse
Saucisse de toulouse et
coco à la tomate
Saint-Paulin
Pomme

Purée pomme poire

DIM. 24 MAI.

Mortadelle
Aiguillette de poulet sauce
suprême et semoule
Crème dessert praliné
Speculoos

Yaourt aux fruits

Les fruits et légumes de saison



Au menu du portage à domicile

LUN. 25 MAI.

Sardine beurre
Poulet à l'indienne et son riz
sauce curry
Crème dessert praliné
Speculoos

MAR. 26 MAI.

Melon
Sauté de veau marengo et petit
pois bretonne
Yaourt aux fruits
Palet breton

MER. 27 MAI.

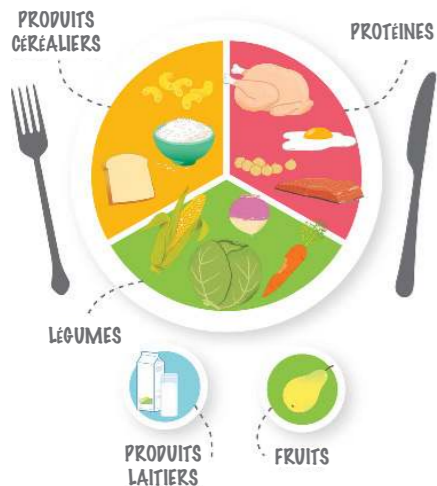
Concombre vinaigrette
Cuisse de pintade/Ribollita de
toscane (haricots blanc, pomme
de terre, carottes, sauce to-
mate)
Gouda BIO
Flamby

JEU. 28 MAI.

Salade lentille aux pois chiche
et maïs
Cuisse de poulet aux herbes de
provence et duo de courgettes
braisées
Croc'lait
Banane



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 MAI.

Coleslaw
Saumenette roti et pomme sau-
té maison
Fromage blanc nature sucré
Pomme

SAM. 30 MAI.

Navette au thon
Omelette aux champignons
avec duo haricots verts et
beurre sauté à l'ail
Pont l'évêque
Marbré au chocolat

Yaourt nature sucré

DIM. 31 MAI.


Salade de pomme de terre
Boudin aux oignons et ma-
caroni
Petit suisse nature sucré
Orange

Purée pomme

Les fruits et légumes de saison




LUN. 1 JUIN.

 Betterve vinaigrette
 Sauté de porc à l'indienne et semoule
 Fromage blanc aux fruits
 Kiwi


MAR. 2 JUIN.

Concombre vinaigrette
 Filet de hoki pané et citron avec des petits pois mairâcher
 Mimolette
 Crème dessert chocolat

MER. 3 JUIN.

 Spaghetti de carotte et courgette vinaigrette
 Emincé de poulet à la crème de boursin et brocolis braisés
 Petit suisse aux fruits
 Orange

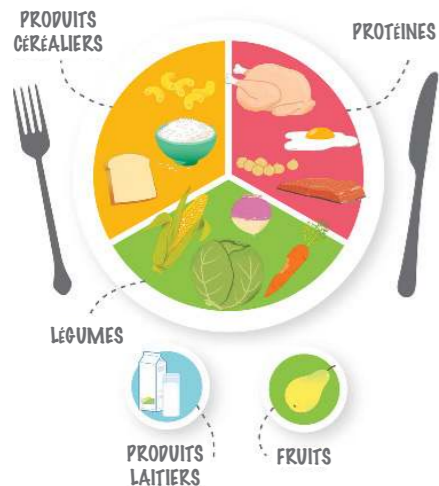
JEU. 4 JUIN.

 Melon
 Roti de boeuf sauce tartare et torti aux légumes
 Saint paulin
 Purée pomme abricot

-  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. 5 JUIN.


Salade légumineuse
 Oeufs florentine aux épinards
 Yaourt nature au sucre de canne
 Fraise au sucre 

SAM. 6 JUIN.

Taboulé
 Endive au jambon et à l'emmental
 Roquefort et beurre
 Pomme

Purée pomme banane

DIM. 7 JUIN.

 Tomates aux olives
 Médaillon de merlun sauce escabèche et risotto aux champignons
 Camambert
 Tarte bourdaloue

Fromage blanc nature sucré

Les fruits et légumes de saison

- | | |
|--|---|
|  Betterve |  Ananas |
|  Céleri |  Banane |
|  Patate douce |  Grenade |
|  Radis noir |  Kiwi |