MENUS PORTAGE A DOMICILE
Du 01 au 07 Janvier 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
DEJEUNER							
Potage	*Potage Argenteuil*	Potage Paysan	Potage de légumes	Potage freneuse (à base de navets)	Potage au potiron	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Cultivateur
Entrée	*Feuilleté du Pêcheur*	Salade de chou fleur	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Salade de chouchou
Plat protidique	*Emincé de dinde sauce aux marrons*	Sauté de porc Dijonnaise **Ou** Filet de cabillaud aux câpres	Filet de lieu Normande **Ou** Alouette de bœuf au jus	Tripe à la Mode Caen **Ou** Omelette maison aux oignons	Filet de merlu Hongroise **Ou** Escalope de veau hachée Charcutière	Kefta d'agneau **Ou** Œuf dur Sauce Andalouse	Sauté de bœuf Blanquette **Ou** Poulet aux olives
Accompagnement	*Purée de pommes de terre et panais*	Pommes de terre Et Epinards béchamel	Petits pois aux Parfums du Soleil	Pâtes Macaronis	Julienne de légumes Et Blé au Parfum du Jardin	Riz Pilaf	Polenta
Produit laitier	*Bleu*	Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre	Brie	Roquefort	Pavé demi sel	Flan vanille
Dessert	*Paris Brest*	Orange	Banane	Stracciatella maison aux copeaux de chocolat	Purée de pommes	Clémentine	Couronne des Rois

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage à l'oseille	Potage aux 4 légumes et paprika	Potage Oriental	Potage tomate vermicelles	Velouté de champignons
Produit laitier	Crème dessert au chocolat	Fromage blanc nature et sucre	Flan nappé caramel	Faisselle nature et sucre	Yaourt brassé aux fruits	Mousse au café	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Fruit	Compote de pommes abricots	Pompon cacao	Fruit	Fourrandise au citron	Cube d'ananas au sirop	Fruit

Produit bio · **Produit local** · **AOP/IGP** · **Label Rouge** · **Bleu Blanc Cœur** · **Poisson responsable** · **HVE Haute valeur environnementale**

Plat Végétarien · **Viande Origine France** · **Verger Ecoresponsable** · **Plat Signature Elior** · **Nouvelle recette** · **Plat terroir** · **Viande de race**

Fromage AOC

MENUS PORTAGE A DOMICILE
Du 08 au 14 Janvier 2024

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
DEJEUNER							
Potage	Potage de légumes	Bouillon de volaille vermicelles	Potage Fermier	Potage aux épinards	Potage aux poireaux et pommes de terre	Potage Jardinier	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)
Entrée	Salade Iceberg aux noix	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc râpé	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade verte aux croûtons
Plat protidique	Tartiflette aux lardons et bleu **Ou** Parmentier de poisson	Hoki pané et citron **Ou** Paupiette de veau au jus	Rognon de bœuf Hongroise **Ou** Andouillette Dijonnaise	Axoa de bœuf **Ou** Sauté de poulet Franchard	Filet de merlu huile d'olive citron **Ou** Omelette maison aux champignons	Quenelle de volaille au curry **Ou** Merguez Sauce Orientale	Sauté de veau au basilic **Ou** Escalope de porc à la Sauge
Accompagnement		Carottes persillées	Haricots blancs Mogette	Semoule	Duo de haricots beurre et verts à la tomate	Pommes de terre et navets crème moutarde	Blettes Milanaise
Produit laitier	Cantal	Fromage blanc nature et sucre	Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin	Fromage frais nature et sucre	Edam
Dessert	Crème dessert au caramel	Banane	Compote de pommes cassis	Clémentine	Riz au lait maison	Poire	Moelleux maison aux myrtilles et citron

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage au céleri	Potage de légumes	Soupe de poisson	Potage Ferval (Fond d'artichaut)	Potage de légumes	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Dubarry (à base de chou fleur)
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Flan au chocolat	Faisselle nature et sucre	Mousse au chocolat	Fromage blanc nature et sucre	Flan vanille	Liégeois au café
Dessert	Fruit	Palmier	Fruit	Petit Beurre	Fruit	Compote de pommes pêches	Fruit

Produit bio · **Produit local** · **AOP/IGP** · **Label Rouge** · **Bleu Blanc Cœur** · **Poisson responsable** · **HVE Haute valeur environnementale**

Plat Végétarien · **Viande Origine France** · **Verger Ecoresponsable** · **Plat Signature Elior** · **Nouvelle recette** · **Plat terroir** · **Viande de race**

Fromage AOC

MENUS PORTAGE A DOMICILE
Du 15 au 21 Janvier 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
			MENU 100% CIRCUITS COURTS				
DEJEUNER							
Potage	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Cultivateur	Potage de légumes	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage à l'oseille	Potage à la tomate	Potage au potiron
Entrée	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Salade coleslaw	Crémeux de pommes de terre	Pomelos au sucre	Salade de pois chiche au cumin	Céleri rémoulade
Plat protidique	Filet de lieu Armoricaine	Boulette de bœuf Bobotie	Sauté de bœuf Bourguignon	Omelette nature maison	Lasagne au saumon	Tripe à la Mode de Caen	Viande de la potée
	Ou Sauté de dinde Vallée d'Auge	Ou Crépinette de porc au jus	Ou Saucisse de Toulouse rougail	Ou Colin pané et citron	Ou Lasagne de bœuf	Ou Acras de morue	Ou Rôti de dinde au jus
Accompagnement	Riz safrané	Choux de Bruxelles et pommes de terre	Pâtes cagarol	Petits pois à la Lyonnaise		Epinards béchamel	Légumes de la potée
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Gouda	Camembert	Fromage frais aux fruits	Fraidou	Coulommiers	Bleu
Dessert	Clémentine	Liégeois à la vanille	Pomme au four	Orange	Crème onctueuse maison à la noix de coco	Banane	Cake maison à la vanille

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage de légumes	Potage aux épinards	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes	Potage de légumes vermicelles	Potage de légumes	Soupe de poisson
Produit laitier	Flan chocolat	Fromage blanc nature et sucre	Crème dessert au caramel	Mousse au café	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Compote de pommes fraises	Fruit	Palmier	Compote de pommes ananas	Fruit	Moelleux au citron	Fruit

Produit bio · Produit local · AOP/IGP · Label Rouge · Bleu Blanc Cœur · Poisson responsable · HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien · Viande Origine France · Verger Ecoresponsable · Plat Signature Elior · Nouvelle recette · Plat terroir · Viande de race

MENUS PORTAGE A DOMICILE
Du 22 au 28 Janvier 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
DEJEUNER							
Potage	Potage fermier	Bouillon de volaille aux vermicelles	Potage au potiron	Potage à la tomate	Potage Jardinier	Potage aux poireaux de pommes de terre	Potage Freneuse (à base de navets)
Entrée	Salade de chou fleur vinaigrette	Salade mélangée vinaigrette	Chou rouge râpé vinaigrette	Houmous de pois chiche	Tartinable de la mer tomatée	Céleri rémoulade	Salade aux lardons
Plat protidique	Sauté de veau orientale Ou Filet de cabillaud sauce Rougail	Saucisse de Toulouse Ou Viennoise de poulet	Parmentier de poisson Ou Couscous au merguez	Steak haché Vallée d'Auge Ou Omelette maison au fromage	Saumonette aux câpres Ou Pané de mozzarella	Boudin blanc aux pommes Ou Bouchée aux fruits de mer	Rôti de bœuf au jus Ou Rôti de porc au jus
Accompagnement	Boulgour aux petits légumes	Lentilles à la Paysanne		Carottes Vichy	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Riz créole	Poêlée Béarnaise
Produit laitier	Cantal	Brie	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	Roquefort
Dessert	Kiwi	Crème dessert au chocolat	Poire	Semoule au lait maison à la vanille	Pomme	Orange	Cake maison au citron

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage Choisy	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes	Potage à l'oseille	Potage Provençal	Potage de légumes	Soupe à l'oignon
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Flan vanille	Fromage blanc aux fruits	Mousse au chocolat	Yaourt nature et sucre	Liégeois au café	Crème dessert vanille
Dessert	Mini roulé aux abricots	Fruit	Compote de pommes pêches	Fourrandise à la fraise	Fruit	Compote de pommes abricots	Fruit

Produit bio · Produit local · AOP/IGP · Label Rouge · Bleu Blanc Cœur · Poisson responsable · HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien · Viande Origine France · Verger Ecoresponsable · Plat Signature Elior · Nouvelle recette · Plat terroir · Viande de race

MENUS PORTAGE A DOMICILE
Du 29 Janvier au 04 Février 2024

L'exquise CHANDELEUR DU CHEF

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04
DEJEUNER							
Potage	Potage Paysanne	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage aux Epinards	Potage de légumes	Potage Cultivateur	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage chou vert et Pommes de terre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Chiffonnade et oignons frits	Carottes râpées citronnées	Pâté de foie et cornichons	Chou blanc mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Tarte aux poireaux maison
Plat protidique	Paella au poisson Ou Pâtes coquillettes à la carbonara	Filet de lieu Sétoise Ou Poulet rôti	Omelette maison aux fines herbes Ou Calamars à la Romaine	Escalope de veau hachée Navarin Ou Chou farci	Hoki pané et citron Ou Œufs brouillés	Rognon de bœuf Hongroise Ou Cervelas Obernois Dijonnaise	Bœuf braisé au jus Ou Filet de merlu ciboulette
Accompagnement		Blé	Purée de pommes Saint Germain	Riz créole	Haricots verts persillés	Semoule	Blettes béchamel
Produit laitier	Fourme d'Ambert	Camembert	Fraidou	Yaourt nature et sucre	Cantal	Saint Paulin	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Banane	Compote de pommes fraises	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Poire	Crêpe au sucre	Pomme	Liégeois au café

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage Provençale	Potage de légumes	Soupe de poisson	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes	Velouté aux champignons	Potage de légumes
Produit laitier	Fromage frais nature et sucre	Crème dessert au caramel	Faisselle nature et sucre	Liégeois à la vanille	Flan au chocolat	Mousse au café	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote de pommes pêches	Fruit	Fruit	Galette Saint Michel	Fruit	Cube d'ananas au sirop	Fruit

Produit bio · Produit local · AOP/IGP · Label Rouge · Bleu Blanc Cœur · Poisson responsable · HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien · Viande Origine France · Verger Ecoresponsable · Plat Signature Elior · Nouvelle recette · Plat terroir · Viande de race