MENUS PORTAGE A DOMICILE
Du 01 au 07 Avril 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
DEJEUNER							
Potage	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Paysan	Potage de légumes	Potage Esaü (à base de lentilles)	Bouillon de légumes et vermicelles	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Jardinière
Entrée	Salade composée aux croûtons	Salade haricots verts	Feuilleté au chèvre	Salade coleslaw	Salade verte aux noix	Cervelas vinaigrette	Chou rouge vinaigrette
Plat protidique	Filet de merlu Waterzoi Ou Emincé de dinde sauce Curry	Chipolatas au jus Ou Cuisse de poulet rôti	Sauté de veau Normande Ou Filet de cabillaud citron	Filet de limande Meunière et citron Ou Andouillette Dijonnaise	Rognon de bœuf Sauce Hongroise Ou Aile de raie aux câpres	Œufs durs Sauce Basquaise Ou Alouette Charcutière	Hachis Parmentier Ou Lasagnes maison au saumon
Accompagnement	Carottes Vichy	Haricots blancs coco à la tomate	Epinards béchamel	Purée de pommes de terre	Chou fleur béchamel	Poireaux à la crème	
Produit laitier	Brie	Fromage fondu Président	Yaourt nature et sucre	Fourme Ambert	Edam	Fromage blanc nature et sucre	Gouda
Dessert	Semoule au lait	Poire	Orange	Coupelle de compote de pommes abricots	Riz au lait maison à la vanille	Pomme	Cake maison au citron

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage saint Germain (à base de pois cassés)	Soupe à l'oignon	Potage Longchamp (à base de petits pois)	Potage de légumes	Potage à l'oseille	Potage de légumes	Potage Ferval (fond d'artichaut
Produit laitier	Mousse au café	Fromage blanc nature et sucre	Crème dessert vanille	Fromage frais nature et sucre	Flan au chocolat	Faisselle et sucre	Yaourt brassé à la banane
Dessert	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits	Fruit	Moelleux caramel beurre salé	Fruit	Compote de pommes fraises	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 Avril 2024

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
DEJEUNER							
Potage	Potage Paysan	Potage aux épinards	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage de légumes	Potage au chou vert et pommes de terre	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Cultivateur
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiche	Salade Fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée)	Crémeux frais aux radis	Saucisson à l'ail et cornichons	Céleri rémoulade	Salade verte aux gésiers
Plat protidique	Filet de merlu sauce ciboulette **Ou** Paupiette de veau au jus	Sauté de bœuf Dijonnaise **Ou** Saumonette crème	Tripe Mode de Caen **Ou** Couscous aux boulettes d'agneau et merguez de bœuf	Sauté de poulet au pain d'épices **Ou** Filet de Loup au beurre blanc	Œufs brouillés **Ou** Calamars à la Romaine	Chou farci sauce tomate **Ou** Escalope de dinde sauce Navarin	Bœuf braisé Bourguignon **Ou** Rougail de saucisse
Accompagnement	Riz Camarguais au curry	Haricots beurre ail et persil (CE2)	Semoule et légumes du couscous	Gratin de pommes de terre	Carottes Vichy	Pâtes papillons	Petits pois à la Paysanne
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Cantal	Fromage frais nature et sucre	Petit moulé aux noix	Brie
Dessert	Orange	Banane (RUP)	Stracciatella maison aux copeaux de chocolat	Pruneaux au sirop au thé fruits rouge	Pomme	Crème dessert au chocolat	Moelleux maison fromage blanc vanille

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage poireaux et pommes de terre	Potage de légumes	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Provençale	Potage de légumes	Potage Velouté aux champignons	Potage de légumes
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Flan nappé au caramel	Fromage blanc nature et sucre	Mousse au chocolat	Liégeois au café	Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits
Dessert	Palmier	Compote de pommes abricots	Mini roulé	Fruit	Palmier	Fruit	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 Avril 2024

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
Potage	Potage Fermier	Potage Paysan	Potage de légumes	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Cultivateur	Bouillon de légumes et vermicelles
Entrée	Batavia et oignons frits	Betteraves vinaigrette	Salade de blé à l'orientale	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote	Roulade de volaille et cornichons	Pomelos au sucre	Céleri rémoulade
Plat protidique	Boulette de bœuf sauce Rougail Ou Filet de merlu Aurore	Sauce Tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori) Ou Crépinette de porc Normande	Rôti de bœuf sauce aux olives Ou Quenelle de brochet sauce Waterzoi	Sauté de porc sauce Dijonnaise Ou Escalope de poulet au curry	Brandade de colin (pommes de terre) Ou Gratin aux lardons (pommes de terre)	Tripe à la Mode de Caen Ou Merguez de bœuf au jus	Filet de loup Lombarde Ou Osso bucco de dinde au jus
Accompagnement	Haricots vert persillés	Boulgour	Brocolis béchamel	Pâtes cagarol		Choux de Bruxelles Saveur du Soleil	Blettes persillées
Produit laitier	Gouda	Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre	Camembert	Fromage frais nature et sucre	Fraidou	Fourme Ambert
Dessert	Liégeois à la vanille	Orange	Banane	Purée de pommes	Poire	Semoule au lait maison	Cake maison au miel

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Ferval (à base de fond d'artichaut)	Potage aux 3 légumes et lentilles	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage Velouté aux champignons	Potage de légumes	Potage Choisy (à base de laitue)
Produit laitier	Yaourt brassé à la banane	Crème dessert au caramel	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat	Flan nappé caramel	Fromage frais aux fruits
Dessert	Fruit	Pompon cacao	Compote de pommes ananas	Plumetis	Compote de pommes abricots	Fruit	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 22 au 28 Avril 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
DEJEUNER							
Potage	Potage de légumes	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage pommes de terre et chou vert	Potage Cultivateur	Potage Fermier	Potage Paysan
Entrée	Friand au fromage	Scarole aux croûtons	Pâté de foie et cornichons	Rillettes de maquereau	Céleri rémoulade	Laitue au foie de volaille	Salade Coleslaw
Plat protidique	Sauté de bœuf Bourgogne **Ou** Escalope de porc Pain d'épices	Filet de hoki pané et citron **Ou** Saucisse fumée	Rognon de bœuf Hongroise **Ou** Boudin noir aux pommes	Sauce Bolognaise (plat durable) **Ou** sauce aux fruits de mer	Filet de merlu Aïoli **Ou** Omelette au fromage	Cervelas Obernois Dijonnaise **Ou** Escalope de veau hachée au curry	Paëlla au poisson **Ou** Hachis Parmentier de canard (pommes de terre)
Accompagnement	Carottes persillées	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Riz Basmati	Pâtes Macaronis	Pommes vapeur à l'ail	Petits pois Saveur du Jardin	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Bleu	Pavé demi sel	Brie	Roquefort
Dessert	Pomme	Flan nappé caramel	Poire	Kiwi	Entremet café maison	Banane Rup	Cake maison au citron

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage de légumes	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes	Potage aux 4 légumes paprika	Potage poireaux et pommes de terre	Potage de légumes vermicelles
Produit laitier	Mousse au café	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Liégeois à la vanille	Yaourt nature et sucre	Flan au chocolat	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Compote de pommes pêches	Fruit	Compote de pommes fraises	Fourrandise au citron	Fruit	Compote de pommes ananas	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 29 Avril au 05 Mai 2024

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
	Livraison du Mardi 30 Avril et mercredi 01 Mai	Livraison du Jeudi 02 et vendredi 03		Livraison du samedi 04 et dimanche 05	Livraison du lundi 06 et mardi 07		
Potage	Potage pommes de terre et chou vert	Potage de légumes	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Jardinier	Potage Paysan	Potage Velouté aux champignons	Potage Cultivateur
Entrée	Salade composée	Betteraves vinaigrette	Salade de haricots verts	Chou blanc vinaigrette	Radis Beurre	Salade de lentilles	Feuilleté au fromage
Plat protidique	Sauté de porc sauce Basquaise **Ou** Boulette d'agneau Lyonnaise	Filet de lieu Dugléré **Ou** Escalope de porc Navarin	Cuisse de cannette aux olives **Ou** Filet de cabillaud au curry	Cappelleti sauce tomate **Ou** Œufs dur Florentine	Calamars à la Romaine **Ou** Merguez sauce Orientale	Saucisse de Toulouse au jus **Ou** Viennoise de poulet	Sauté de bœuf blanquette Emincé de volaille Hongroise
Accompagnement	Polenta	Chou fleur béchamel	Gratin de Crécy (pommes de terre et carottes)		Ratatouille Et Blé	Haricots beurre persillés (CE2)	Navets à la crème
Produit laitier	Cantal	Fromage frais aux fruits	Roquefort	Pont l'Evêque	Tomme noire	Bleu	Fromage frais au sel de Guérande
Dessert	Crème dessert au caramel	Banane	Liégeois à la vanille	Gâteau au yaourt maison	Compote de pommes pêches	Fruit	Pomme au four

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage à l'oseille	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage Ardennais (à base d'endives)	Potage Mussard (Flageolets et pommes de terre)	Potage Oriental	Potage de légumes
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Mousse au chocolat	Fromage blanc nature et sucre	Flan nappé au caramel	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature et sucre	Crème dessert vanille
Dessert	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit	Compote de pommes fraises	Fruit	Palmier	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