
































# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 04 au 10 Mars 2024

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
<b>DEJEUNER</b>							
Potage	 Potage cultivateur	Potage Fermier	Potage Jardinier	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage à l'oseille	Bouillon de légumes vermicelles	 Potage de légumes
Entrée	Salade de haricots verts	 Betteraves vinaigrette	Scarole aux croûtons	Pâté de foie et cornichons	Céleri  rémoulade	Salade de pommes de terre échalote 	Salade coleslaw 
Plat protidique	 Sauté de dinde Charcutière	<b>Merguez de bœuf</b> 	Sauce de la Mer (Moules, crème, julienne de légumes, curry)	 Filet de merlu sauce Ciboulette	<b>Bœuf braisé aux olives</b>	 Filet de hoki Waterzoi	Langue de bœuf sauce Dijonnaise
	 <b>Ou</b> Filet de lieu Sauce Aurore	 <b>Ou</b> Sauté de porc sauce miel 	 <b>Ou</b> Omelette aux oignons	<b>Ou</b> Escalope de veau hachée blanquette	 <b>Ou</b> Filet de limande Meunière et citron	<b>Ou</b> Cervelas Obernois Dijonnaise	 <b>Ou</b> Poulet Rôti au jus 
Accompagnement	 Pommes vapeur à l'ail	 Petits pois braisés	 Riz Pilaf Camarguais	 Pâtes coquillettes	Brocolis béchamel	Emincé de poireaux béchamel	 Mélange 4 céréales
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Coulommiers	 Fourme d'Ambert	Fromage blanc nature et sucre	 Bleu	Fondu Président	Bûchette Mi chèvre
Dessert	 Orange	Crème dessert caramel	 Crée de pommes poires 	 Pomme 	Stracciatella aux copeaux de chocolat maison	Poire 	Cake au chocolat maison

### A CONSERVER

<b>COLLATION</b>							
Entrée	Potage Minestrone	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage velouté aux champignons	Soupe à l'oignon	Potage aux épinards	Potage Choisy (à base de laitue)
Produit laitier	Flan nappé caramel	Faisselle nature et sucre	 Yaourt brassé à la banane	Mousse au café	Fromage frais nature et sucre	Crème dessert au chocolat	Liégeois à la vanille
Dessert	Compote de pommes	Fruit	Gaufre au sucre	Compote de pommes fraises	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 11 au 17 Mars 2024

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
<b>DEJEUNER</b>							
Potage	 Potage chou vert et pommes de terre	Potage velouté aux champignons	Potage Ardennais (à base d'endives)	 Potage de légumes 	 Potage Cultivateur	Potage poireaux et pommes de terre	Bouillon de volaille et vermicelles
Entrée	Salade frisée aux oignons frits	 Salade de lentilles vinaigrette 	Pomelos au sucre	Museau vinaigrette	 Trotttes râpées vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	 Laitue aux olives
Plat protidique	Boudin noir aux pommes	 Sauté de dinde Vallée d'Auge	Axoa de bœuf	Rôti de bœuf au jus	 Filet de hoki pané et citron	Rognon de bœuf Dijonnaise	Poule au pot
Plat protidique	<b>Ou</b> Sauce végétal à la Marocaine (égréné végétal, tomate, oignon, cumin, raisins et abricots secs)	<b>Ou</b>  Filet de merlu Lombarde	<b>Ou</b> Chou farci sauce tomate	<b>Ou</b>  Filet de lieu Bourride	<b>Ou</b> Paupiette veau Sauce Marengo	<b>Ou</b> Quenelle Sauce Curry	<b>Ou</b>  Brandade de poisson (pommes de terre)
Accompagnement	 <b>Boulgour</b>	Haricots beurre persillés (CE2)	 Pâtes Macaronis	Purée de pommes de terre Et Potiron  	Chou fleur béchamel	 Riz Pilaf	Légumes de la poule au pot 
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais aux fruits	Brie	 Yaourt nature et sucre 	 Emmental	 Cantal	 Roquefort
Dessert	 Compote de pommes abricots	 Banane	Liégeois au café	 Orange	Semoule au lait maison	 Kiwi 	Moelleux aux pommes maison
<b>A CONSERVER</b>							
<b>COLLATION</b>							
Entrée	Potage Minestrone	Potage de légumes	Potage au céleri	Potage à l'oseille	Potage aux 3 légumes et pois cassés	Potage de légumes	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Gélifié au chocolat	Fromage blanc nature et sucre	Crème dessert au caramel	Faisselle nature et sucre	Mousse au café	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Fruit	Madeleine	Fruit	Compote de pommes cassis	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 18 au 24 Mars 2024

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
<b>DEJEUNER</b>							
Potage	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage Jardinier	Potage de légumes	<b>Potage aux asperges</b>	Bouillon de légumes vermicelles	Potage Cultivateur	Potage poireaux et pommes de terre
Entrée	Batavia aux croûtons	Salade de pois chiche au cumin	Pizza au fromage	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	Chou blanc mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat protidique	Bœuf Bourguignon	Escalope de porc Sauce Estragon	Filet de merlu beurre blanc	<b>Choucroute</b>	Steak haché Sauce Marengo	Tripe à la Mode de Caen	Cuisse de canette sauce Vallée d'Auge
	<b>Ou</b> Filet de colin Sauce crème	<b>Ou</b> Viennoise de dinde	<b>Ou</b> Crêpinette de porc Charcutière	<b>Ou Tartiflette à la dinde (pommes de terre)</b>	<b>Ou</b> Filet de lieu aux câpres	<b>Ou</b> Kefta d'agneau	<b>Ou</b> Rôti de porc Sauce Rougail
Accompagnement	<b>Pâtes Papillons</b>	Carottes Vichy	Semoule aux petits légumes	<b>Camembert</b>	Choux de Bruxelles Saveur du Soleil	Purée de pommes de terre Et pois cassés	Polenta
Produit laitier	Cantal	Pavé demi sel	Yaourt aromatisé	<b>Camembert</b>	Bleu	Edam	Mimolette
Dessert	Crème dessert au chocolat	Orange	Pomme	<b>Gâteau de Savoie maison</b>	Riz au lait maison	Banane	Pruneaux au sirop et thé aux fruits rouges

**A CONSERVER**

	<b>COLLATION</b>						
Entrée	Potage de légumes	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Esaü (à base de lentilles)	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage de légumes vermicelles	Potage Freneuse (à base de navets)
Produit laitier	Flan nappé caramel	Fromage blanc nature et sucre	Liégeois à la vanille	Faisselle nature et sucre	Crème dessert au caramel	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Plumetis vanille	Compote de pommes abricots	Fruit	Fruit	Gaufre Liégeoise au chocolat	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 25 au 31 Mars 2024

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
			Livraison du Jeudi 28 et Vendredi 29 Mars	Livraison du Samedi 30 et Dimanche 31 Mars	Livraison du Lundi 01 et Mardi 02 Avril		
<b>DEJEUNER</b>							
Potage	Potage paysan	Bouillon de volaille vermicelles	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes	Potage Cultivateur	Potage chou vert et pommes de terre	Potage Fermier
Entrée	Salade de haricots blancs	Salade composée	Salade Gourmande (lentilles, boulgour, surimi)	 Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons	 Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté au fromage
Plat protidique	Sauté de porc Sauce Lyonnaise  Ou Filet de hoki huile d'olives citron	Alouette de bœuf Charcutière  Ou Saucisse de Toulouse au jus	Rôti de bœuf au jus  Ou Filet de lieu Lombarde	 Poulet rôti au jus  Ou Rôti de porc au jus	 Filet de lieu Sauce Nantua  Ou Omelette nature	Rognon de bœuf Hongroise  Ou Calamars à la Romaine	Osso Bucco de dinde aux olives  Ou Saumonette au beurre blanc
Accompagnement	Petits pois à la Paysanne	 Pâtes Spirales	 Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	 Riz Camarguais à la tomate	Julienne de légumes et Blé aux Parfums du Jardin	 Gratin de pommes de terre
Produit laitier	 Yaourt nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes	 Emmental	Tomme d'Aquitaine	Fromage blanc nature et sucre	 Cantal	 Roquefort
Dessert	 Kiwi	Compote de pommes banane	 Poire	Cake pralines roses maison	 Pomme	Mousse aux marrons maison	Gâteau de Pâques
<b>MENU 100% CIRCUITS COURTS</b>							
<b>COLLATION</b>							
Entrée	Potage de légumes	Potage à l'oseille	Potage Freneuse (à base de navets)	 Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes	Potage aux épinards	Soupe de poisson
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Mousse au chocolat	Faisselle nature et sucre	Liégeois à la vanille	Yaourt nature et sucre	Flan au chocolat	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Coupelle de pruneaux au sirop	Fruit	Compote de pommes pêches	Fruit	Pompon cacao	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**

