



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 13 novembre au 19 novembre 2017

**A la mi-Novembre passée, il peut vent et neiger
à souhait**

LUNDI - Brice	CAROTTES* RÂPÉES AU CITRON (M. MARTIN - CHARBUY) CUISSE DE POULET AUX HERBES (GUILLET - LOUHANS) PETITS POIS <i>GOUDA</i> LIÉGEOIS À LA VANILLE	POTAGE
MARDI - Sidoine	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE RAVIOLIS DE BŒUF GRATINÉS <i>YAOURT NATURE</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
MERCREDI - Albert	TARTE AUX FROMAGES SAUTÉ DE PORC PRINTANIER BROCOLIS* <i>BREBICRÈME</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
JEUDI - Marguerite	SALADE DES VENDANGES JAMBON FAÇON CHABLISIENNE RIZ BIO <i>CANTAL</i> POIRES* AU CASSIS	POTAGE
VENDREDI - Elisabeth	TABOULÉ FILET DE HOKI AU BEAUJOLAIS HARICOTS VERTS <i>TOMME BLANCHE</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
SAMEDI - Aude	SALADE AU CHÈVRE BOUDIN NOIR AUX 2 POMMES <i>FOURNOLS</i> CRÈME CARAMEL	POTAGE
DIMANCHE - Tanguy	PÂTÉ EN CROUTE SAUTÉ DE VEAU MARENGO POËLÉE FORESTIÈRE <i>CHAOURCE</i> BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 20 novembre au 26 novembre 2017

Agissons, Réduisons nos déchets !

LUNDI - Edmond

BETTERAVES* VINAIGRETTE
SAUTÉ DE SANGLIER
COQUILLETES BIO
EMMENTAL
FRUIT FRAIS* (M. PROU - VALLAN)

POTAGE

MARDI - Prés. Marie

CHOUX YOUGOSLAVE* À LA FRANC-COMTOISE (M. MARTIN - CHARBUY)
CUISSE DE CANETTE SAUCE CHAMPIGNONS
ÉPINARDS* À LA CRÈME
TOMME NOIRE
NAPPÉ AU CARMEL

POTAGE

MERCREDI - Cécile

SALADE DE BLÉ*
DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE
GRATIN DE CÔTES DE BLETTES
VACHE QUI RIT
FRUIT FRAIS*

POTAGE

JEUDI - Clément

CONCOMBRES SAUCE BULGARE
SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE (PÉCHERY - BROSSES)
JEUNES CAROTTES*
COULOMMIERS
ÉCLAIR AU CHOCOLAT

POTAGE

VENDREDI - Flora

ROSETTE ET CONDIMENTS
PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
PURÉE DE POTIMARRON* (M. MARTIN - CHARBUY)
YAOURT NATURE
FRUIT FRAIS*

POTAGE

SAMEDI - Catherine

SALADE DE POMMES DE TERRE* AUX HARENGS
CRÉPINETTE AUX OIGNONS
SALSIFIS PERSILLADE
FAISSELLE AUX HERBES
ŒUF À LA NEIGE

POTAGE

DIMANCHE - Delphine

AVOCAT AUX CREVETTES
CUISSE DE LAPIN À LA MOUTARDE
GRATIN DAUPHINOIS
ROUY
TARTE AUX POIRES*

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 27 novembre au 03 décembre 2017

**Gelée qui commence par vent d'Est longtemps
reste**

LUNDI - Séverin

SALADE VERTE
SAUTÉ DE PORC À LA VANILLE
RIZ BIO PILAF
CARRÉ DE L'EST
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE

MARDI - Jacq. De la M.

ŒUF DUR MAYONNAISE
ESCALOPE DE POULET
DUO CHOUX CAROTTES* (M. MARTIN - CHARBUY)
YAOURT AROMATISÉ
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MERCREDI - Saturnin

POMELOS AU SUCRE
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS
PURÉE DE POMMES DE TERRE*
PETIT COTENTIN
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

POTAGE

JEUDI - André

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
PALERON DE BŒUF SAUCE BRUNE
HARICOTS BEURRES
TOMME BIO (M. VARLET - SOUILLY)
FRUIT FRAIS*

POTAGE

VENDREDI - Florence

SALADE COLESLAW* (M. MARTIN - CHARBUY)
CŒUR DE MERLU SAUCE SAFRAN
TORTIS
EDAM
ABRICOTS À LA GRENADINE

POTAGE

SAMEDI - Viviane

CHOUX ROUGES* AUX LARDONS
POULET RÔTI AUX HERBES
GRATIN DE LÉGUMES
FOURME D'AMBERT
COMPOTE DE FRUIT

POTAGE

DIMANCHE - Avent

FROMAGE DE TÊTE
SAUTÉ D'AGNEAU À L'AIL
FLAGEOLETS
SAINT FLORENTIN
MILLE FEUILLES

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 04 décembre au 10 décembre 2017

**Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de
neige est an de bien**

LUNDI - Barbara

SALADE DE PERLES AUX TOMATES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
BLEU
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MARDI - Gérald

CÉLERI* EN RÉMOULADE (M. MARTIN - CHARBUY)
PALERON AU PAPRIKA
POMMES SAUTÉES
CAMEMBERT
CRÈME DESSERT CARAMEL

POTAGE

MERCREDI - Nicolas

SALAMI ET CONDIMENTS
AIGUILLETES DE POULET AUX POMMES
ÉPINARDS* À LA CRÈME
SAINT PAULIN
COCKTAIL DE FRUITS

POTAGE

JEUDI - Ambroise

RILLETES DE SARDINES AUX BAIES ROSES
RÔTI DE PORC SAUCE ÉPICES
SEMOULE
FROMAGE BLANC
FRUIT FRAIS* BIO

POTAGE

VENDREDI - Concepción

CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE (M. MARTIN - CHARBUY)
DOS DE COLIN SAUCE POULETTE
RIZ
FONDU CARRÉ
TARTE AU FLAN

POTAGE

SAMEDI - Pierre

SALADE AUTOMNALE
ROGNONS DE VEAU SAUCE MADÈRE
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE*
EMMENTAL
PRUNEAUX AU SIROP

POTAGE

DIMANCHE - Romaric

DUO D'ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
RÔTI DE BŒUF AUX POIVRES
ENDIVES* BRAISÉES
MONTBOISSIER
PARIS BREST

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 11 décembre au 17 décembre 2017

Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

LUNDI - Daniel	TERRINE DE LÉGUMES, SAUCE ANDALOUSE CASSOULET <i>PETIT FILOU</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
MARDI - Jean	SALADE COLESLAW* (M. MARTIN - CHARBUY) ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE RIZ AUX LÉGUMES <i>MIMOLETTE</i> COMPOTE DE FRUITS	POTAGE
MERCREDI - Lucie	BETTERAVES* MIMOSA SAUTÉ DE VEAU GRATIN D'ENDIVES* <i>KIRI</i> LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE
JEUDI - Odile	CÉLERI* EN RÉMOULADE ÉCHINE DE PORC 1/2 SEL LENTILLES BIO (M. FAUCHEUX - LUCY S/ YONNE) <i>CRÈME ANGLAISE</i> GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POTAGE
VENDREDI - Ninon	POMMES DE TERRE* VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON HARICOTS VERTS <i>BUCHETTE AU LAIT DE MÉLANGE</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
SAMEDI - Alice	TERRINE DE SAINT JACQUES ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE TAGLIATELLES <i>COMTÉ</i> SALADE D'ORANGES	POTAGE
DIMANCHE - Gaël	SALADE DE HARICOTS BLANCS FILET MIGNON DE PORC AU CAMEL TOMATES À LA PROVENÇALE <i>ÉPOISSES</i> TARTE TROPÉZIENNE	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 18 décembre au 24 décembre 2017

Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

LUNDI - Gatien

SALADE D'ENDIVES*
SAUCISSE DE TOULOUSE
PETITS POIS
CANTADOU AIL ET FINES HERBES
YAOURT BRASSÉ AUX MYRTILLES (FERMIÈRE DE CHICHERY)

POTAGE

MARDI - Urbain

CAROTTES* RÂPÉES (M. MARTIN - CHARBUY)
CHILI
CON CARNE
TRINQUELIN BIO (PIERRE QUI VIRE - ST LÉGER VAUBAN)
FRUIT FRAIS* (M. PROU - VALLAN)

POTAGE

MERCREDI - Zéphyrin

TERRINE AU SAUMON, SAUCE ANETH
BOUDIN BLANC
PURÉE DE PATATE DOUCE
BLEU DE BRESSE
SALADE AUX FRUITS EXOTIQUES

POTAGE

JEUDI - Pierre

MOUSSON DE CANARD, CHUTNEY
SAUTÉ DE CUISSE DE CHAPON
POMMES NOISETTES
CHAOURCE
BÛCHE AU CHOCOLAT

POTAGE

VENDREDI - Françoise

TABOULÉ
PANÉ DE HOKI, CITRON
JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC
FRUIT FRAIS*

POTAGE

SAMEDI - Armand

SALADE AUX 2 CŒURS
PINTADE AU CIDRE
MÉLANGE DE LÉGUMES
BRIE
CRÈME PLOMBIÈRE

POTAGE

DIMANCHE - Adèle

JAMBON DE PAYS
SAUMON À L'OSEILLE
GRATIN DE POMMES DE TERRE*
TOMME GRISE
CLAFOUTIS AUX FRUITS

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 25 décembre au 31 décembre 2017

**Si Décembre et Janvier ne font leur chemin,
février fait le lutin**

LUNDI - Noël

TERRINE DE SAINT JACQUES
FILET DE FAISAN AUX GRIOTTES
ENDIVES* BRAISÉES - POMMES DAUPHINE
SAINT NECTAIRE
BÛCHE À LA POIRE

POTAGE

MARDI - Etienne

BETTERAVES* VINAIGRETTE
FILET DE POULET AUX HERBES
PÂTES
YAOURT NATURE
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MERCREDI - Jean

CAROTTES* RÂPÉES
OMELETTE À LA CIBOULETTE
RATATOUILLE
COULOMMIERS
BEIGNET

POTAGE

JEUDI - Innocents

CONCOMBRES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC
HARICOTS VERTS
BRIE
CASSATE PÂTISSIÈRE

POTAGE

VENDREDI - David

PÂTÉ DE CAMPAGNE, CONDIMENT
CASSOLETTE DE LA MER
RIZ
VACHE QUI RIT
FRUIT FRAIS*

POTAGE

SAMEDI - Roger

SALADE VERTE
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
POMMES DE TERRE* ET CAROTTES* VAPEUR
BLEU
POMME* AU FOUR ET À LA CONFITURE

POTAGE

DIMANCHE - Saint Sylvestre

SALADE DE CERVELAS
CUISSE DE CANETTE À LA PÊCHE
ENDIVES* BRAISÉES AUX PETITS LÉGUMES
SOUMAINTRAIN
FORÊT NOIRE

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 01 janvier au 07 janvier 2018

Janvier sec et sage est un bon présage

LUNDI - Jour de l'an	SAUMON FROID - MAYONNAISE SAUTÉ DE SANGLIER DUO MARRONS* - POMMES NOISETTE <i>BRIE DE MEAUX</i> LUNE VANILLE - FRUITS EXOTIQUES	POTAGE
MARDI - Basile	CÉLERI* EN RÉMOULADE RÔTI DE DINDE AU JUS PURÉE DE POMMES DE TERRE* <i>SAMOS</i> FLAN NAPPÉ CARAMEL	POTAGE
MERCREDI - Geneviève	CHOUX FLEUR'S VINAIGRETTE ALOUETTE DE BŒUF PETITS POIS <i>RONDELÉ</i> TARTE AUX POMMES	POTAGE
JEUDI - Odilon	FRIAND AU FROMAGE SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS JEUNES CAROTTES* <i>BUCHETTE DE CHÈVRE</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
VENDREDI - Edouard	CHOUX BLANC À LA FRANC-COMTOISE HOKI SAUCE CITRON POMMES DE TERRE* VAPEUR <i>CANTAL</i> FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE
SAMEDI - Epiphanie	SALADE DE LENTILLES ÉMINCÉ DE PORC FORESTIER TOMBÉE DE POIREAUX* <i>CANCOILLOTTE</i> SALADE DE FRUITS	POTAGE
DIMANCHE - Raymond	SALADE AUX FONDS D'ARTICHAUTS RÔTI DE BŒUF AU JUS POMMES DAUPHINES <i>CHÈVRE</i> GALETTE DES ROIS	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Légende : **Produit du terroir** - **Produit bio**

Repas de portage

Semaine du 08 janvier au 14 janvier 2018

Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

LUNDI - Lucien

SALADE DE PÂTES AU SURIMI
RÔTI DE PORC AUX OIGNONS
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
EMMENTAL
FRUIT FRAIS* BIO

POTAGE

MARDI - Alice

SALADE VERTE
TARTIFLETTE
AUX DÉS DE VOLAILLE
VACHE QUI RIT
COMPOTE DE FRUITS

POTAGE

MERCREDI - Guillaume

TERRINE DE LÉGUMES, SAUCE TARTARE
COUSCOUS
GARNI
BRIE
FRUIT FRAIS*

POTAGE

JEUDI - Paulin

ŒUFS DURS MAYONNAISE
SAUTÉ DE BŒUF (M. PÉCHERY - BROSSES)
GRATIN DE CHOUX FLEUR*
GOUDA
FRUIT FRAIS*

POTAGE

VENDREDI - Marguerite

SALADE COLESLAW* (M. MARTIN - CHARBUY)
DOS DE COLIN AU BASILIC
HARICOTS BEURRES
YAOURT NATURE
GALETTE DES ROIS

POTAGE

SAMEDI - Yvette

PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICION
CUISSE DE POULET AU CURRY
POÊLÉE CAMPAGNARDE
TOMME GRISE
POIRES* AU VIN

POTAGE

DIMANCHE - Nina

SALADE D'ENDIVES* AUX NOIX
LOTTE À L'ARMORICAINE
TAGLIATELLE AU BEURRE
COMTÉ
GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.