



Repas de portage

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

Semaine du 13 mars au 19 mars 2017

Poussières de mars, poussière d'or.

LUNDI - St Rodrigues

SALADE COLESLAW* (M. MARTIN - CHARBUY)
ROND DE GITE À L'ÉCHALOTE
POMMES DE TERRE SAUTÉES
EMMENTAL
FRUIT FRAIS*



POTAGE

MARDI - ste Mathilde

SALSIFIS MAYONNAISE
ESCALOPE DE POULET SAUCE ÉPICES
HARICOTS VERTS À L'AIL
SAMOS
CRÊPE AU CHOCOLAT

POTAGE

MERCREDI - Ste Louise

POMELOS AU SUCRE
ÉCHINE DE PORC SAUCE TOMATE BASILIC
LENTILLES BIO (M. FAUCHEUX - LUCY SUR YONNE)
SAINT NECTAIRE
ILE FLOTTANTE



POTAGE

JEUDI - Ste Bénédicte

SALADE VERTE
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
RIZ PILAF
TOMME BLANCHE
MOUSSE AU CITRON

POTAGE

VENDREDI - St Patrick

POMMES DE TERRE* VINAIGRETTE
CŒUR DE MERLU SAUCE ESTRAGON
JEUNES CAROTTES*
YAOURT NATURE BIO (PIERRE QUI VIRE)
FRUIT FRAIS*



POTAGE

SAMEDI - St Cyrille

SALADE AUX 2 CŒURS
ROGNONS DE PORC AU MADÈRE
POMMES DE TERRE* VAPEUR
FAISSELLE AUX HERBES
POMME* AU FOUR À LA CONFITURE

POTAGE

DIMANCHE - St Joseph

PÂTÉ EN CROUTE
CUISSE DE PINTADE AUX PÊCHES
TOMATES À LA PROVENÇALE
ÉPOISSES
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.



Repas de portage

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

Semaine du 20 mars au 26 mars 2017

Mars beau et sec emplit bûches et tonneaux.

LUNDI - PRINTEMPS

SALADE DE PERLES À LA TOMATE
SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON (M. PÉCHERY - BROSSES)
GRATIN DE CHOUX FLEURS*
MIMOLETTE
FRUIT FRAIS*



POTAGE

MARDI - Ste Clémence

ROSETTE, CORNICHON
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
COQUILLETTES BIO
PETIT SUISSE
FRUIT FRAIS*



POTAGE

MERCREDI - Ste Léa

SALADE DE RADIS
JAMBON BLANC SAUCE ESTRAGON
RATATOUILLE
BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE

JEUDI - St Victorien

CAROTTES* RÂPÉES AU CITRON (M. MARTIN - CHARBUY)
CUISSE DE POULET AUX HERBES (DUC - CHAILLEY)
PURÉE DE POMMES DE TERRE*
BLEU
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP



POTAGE

VENDREDI - Ste Catherine de Suède

CÉLERI RÉMOULADE (M. MARTIN - CHARBUY)
PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
CORDIALE DE LÉGUMES
CAMEMBERT
CASSATE PÂTISSÈRE



POTAGE

SAMEDI - St Humbert

SALADE VERTE AU CHÈVRE
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
CAROTTES* ET POMMES VAPEUR
COMTÉ
CRÈME CARAMEL

POTAGE

DIMANCHE - Ste Larissa

SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS
ROSBIF AUX POIVRES
GRATIN DE LÉGUMES
ROUY
TARTE AUX POIRES ET AMANDES

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 mars au 02 avril 2017

**L'âne qui braie sans fin, annonce la pluie pour
demain.**

LUNDI - St Habib

BETTERAVES* VINAIGRETTE
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS
PURÉE DE POIS CASSÉS
COULOMMIERS
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MARDI - St Gontran

PIZZA AUX FROMAGES
ÉMINCÉ DE POULET SAUCE KEBAB
BROCOLI* AU BEURRE
PETIT FILOU
FRUIT FRAIS* BIO

POTAGE



MERCREDI - Ste Gwladys

POIREAUX* VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE
COUDES RAYÉS
CARRE DE L'EST
FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES

POTAGE

JEUDI - St Amédée

SALADE VERTE
PAUPIETTE DE VEAU FAÇON CHABLISIENNE
ÉPINARDS À LA CRÈME
CHAOURCE
TARTE AU CHOCOLAT

POTAGE

VENDREDI - St Benjamin

SALADE DE TOMATES AU MAÏS
CASSOLETTE DE SAUMON SAUCE CITRON
POMMES DE TERRE* VAPEUR
EDAM
LIÉGEOIS À LA VANILLE

POTAGE

SAMEDI - St Hugues

SALADE DE CERVELAS
POULET RÔTI
DUO TOMATES ET COURGETTES
FOURNOLS
ILE FLOTTANTE

POTAGE

DIMANCHE - Ste Sandrine

AVOCAT AUX CREVETTES
FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS
POMMES DAUPHINE
MONTBOISSIER
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.



Repas de portage

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

Semaine du 03 avril au 09 avril 2017

En avril, froidure est bonne.

LUNDI - St Richard

RILLETES DE THON
**ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS
CAROTTES* SAUCE BLANCHE**
SAINT PAULIN
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MARDI - St Isidore

SALADE DE CHOUX BLANCS À LA FRANC-COMTOISE (M. MARTIN - CHARBUY)
RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
BUCHETTE CHEVRE ET VACHE
NAPPÉ AU CAMEL

POTAGE



MERCREDI - Ste Irène

SALADE TROPIQUE
SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE COLOMBO
LÉGUMES DU SOLEIL
GOUDA
GÂTEAU AUX BANANES

POTAGE

JEUDI - St Marcellin

ŒUF DUR, MAYONNAISE
ROND DE GITE SAUCE FLAMANDE
TORTIS BIO AU BEURRE
BRIE
FRUIT FRAIS*

POTAGE



VENDREDI - St Jean-Baptiste de la Salle

CONCOMBRES EN RÉMOULADE
POISSON MEUNIÈRE, CITRON
GRATIN DE CÔTES DE BLETTES*
FROMAGE BLANC
GÂTEAU BASQUE

POTAGE

SAMEDI - Ste Julie

ASPERGES* SAUCE MOUSSELINE
BOUDIN NOIR
ÉCARSÉ DE POMMES DE TERRE*
EMMENTAL
POIRES AU VIN

POTAGE

DIMANCHE - RAMEAUX

CHAMPIGNONS À LA CRÈME
DOS DE CABILLAUD SAUCE CHÈVRE
FONDUE DE POIREAUX
SOUMAINTRAIN
FRAMBOISIER

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.



Repas de portage

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

Semaine du 10 avril au 16 avril 2017

Avril pleut pour les hommes, mai pleut pour les bêtes.

LUNDI - St Fulbert

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
GOULASCH DE BŒUF (PÉCHERY - BROSSES)
POMMES DE TERRE* VAPEUR
TARTARE
FRUIT FRAIS*



POTAGE

MARDI - St Stanislas

TABOULÉ
RÔTI DE DINDE AUX OLIVES
HARICOTS VERTS
TOMME NOIRE
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MERCREDI - St Jules

CHOUX ROUGE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC À L'ORANGE
RIZ BIO
EMMENTAL
COMPOTE DE FRUITS



POTAGE

JEUDI - Ste Ida

CAROTTES* BIO RÂPÉES À L'ÉCHALOTE
VEAU À L'ANCIENNE
PETITS POIS*
CAMEMBERT
GÂTEAU



POTAGE

VENDREDI - St Maxime

SALADE DE RADIS* AU MAÏS
DOS DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE
SPAGHETTI
CHÈVRE BUCHETTE
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

POTAGE

SAMEDI - St Paterne

ŒUF EN GELÉE
PALERON DE BŒUF
ET SES LÉGUMES DE POTÉE
SAINT FLORENTIN
COMPOTE DE FRUITS

POTAGE

DIMANCHE - Pâques

TERRINE DE SAINT JACQUES SAUCE CITRON
SAUTÉ DE CANARD AU CASSIS
ENDIVES* BRAISÉES
CHAOURCE
TARTE AUX MIRABELLES

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.

Repas de portage

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

Semaine du 17 avril au 23 avril 2017

Les Pâques pluvieuses sont souvent fromentueuses.

LUNDI - Lundi de Pâques

GOUGÈRE AU SAUMON
**GIGOT D'AGNEAU
FLAGEOLETS**
SAINTE NECTAIRE
GÂTEAU AU CHOCOLAT

POTAGE



MARDI - St Parfait

SALADE VERTE
**CHILI
CON CARNE**
CAMEMBERT
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MERCREDI - Ste Emma

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
**RÔTI DE PORC AUX POMMES
JULIENNE DE LÉGUMES**
CARRÉ DE L'ESST
FRUIT FRAIS*

POTAGE

JEUDI - Ste Odette

SALADE PIÉMONTAISE
**SAUCISSE DE TOULOUSE
PURÉE DE COURGETTES**
YAOURT NATURE
FRUIT FRAIS*

POTAGE

VENDREDI - St Anselme

CAROTTES* RÂPÉES À L'ÉCHALOTE
**FILET DE SAUMON À LA FLORENTINE
ÉPINARDS* À LA CRÈME**
EMMENTAL
TARTE AU FLAN

POTAGE

SAMEDI - St Alexandre

FROMAGE DE TÊTE
**ŒUF MEURETTE
PURÉE DE CAROTTES* AU CUMIN**
FOURME D'AMBERT
PRUNEAUX AU SIROP

POTAGE

DIMANCHE - St Georges

TARTE À LA TOMATE
**CUISSE DE CANETTE À LA CERISE
POMMES DE TERRE* SARLADAISE**
BRIE
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.



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

Repas de portage

Semaine du 24 avril au 30 avril 2017

Quand Saint-Marc n'est pas beau, pas de fruit à couteau.

LUNDI - St Fidèle

SALADE VERTE
**HACHIS
PARMENTIÈRE**
COULOMMIERS
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MARDI - St Marc

POMELOS AU SUCRE
ROND DE GITE
SALSIFIS HARICOTS BEURRES
SAINTE PAULINE
BEIGNET À L'ABRICOT

POTAGE

MERCREDI - Ste Alida

SALADE COLESLAW*
SAUMONETTE SAUCE CÂPRES
PURÉE DE POMMES DE TERRE*
CHANTENEIGE
FRUIT FRAIS*

POTAGE

JEUDI - Ste Zita

SALADE DE PÂTES
ESCALOPE DE POULET AU CIDRE
CHOUX DE BRUXELLES
MIMOLETTE
FROMAGE BLANC AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

POTAGE

VENDREDI - Ste Valérie

ROULADE DE VOLAILLE, CORNICHON
PAËLLA
AU POISSON
PETIT SUISSE
FRUIT FRAIS*

POTAGE

SAMEDI - Ste Catherine de Sienne

SALADE DE POMMES DE TERRE* AUX HARENGS
SAUTÉ DE POULET SAUCE CHASSEUR
GRATIN DE LÉGUMES
CHÈVRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE

DIMANCHE - St Robert

JAMBON DE PAYS
CUISSE DE LAPIN À LA MOUTARDE
TAGLIATELLES AU BEURRE
SAINTE NECTAIRE
TARTE AU CITRON

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.



Repas de portage

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

Semaine du 01 mai au 07 mai 2017

Lorsque mai sera chaud, septembre rira haut.

LUNDI - Fête du travail



SAUMON FUMÉ ET CŒUR DE PALMIER EN SALADE
RÔTI DE VEAU AUX GIROLLES
POÊLÉE FORESTIÈRE
BLEU
GÂTEAU PAIN D'ÉPICES ET CHOCOLAT BLANC

POTAGE

MARDI - St Boris

SALADE VERTE
MOULES SAUCE POULETTE
POMMES DE TERRE* SAUTÉES
TRINQUELIN BIO (PIERRE QUI VIRE)
FLAN VANILLE



POTAGE

MERCREDI - Sts Philippe, Jacques

PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHON
CUISSE DE POULET RÔTI (IMPÉRY - COSNE COURS SUR LOIRE)
GRATIN DE CHOUX FLEURS*
ROUY
SALADE DE FRUITS



POTAGE

JEUDI - St Sylvain

RILLETES DE SARDINES
SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE KEBAB
SEMOULE BIO
YAOURT AROMATISÉ
FRUIT FRAIS*



POTAGE

VENDREDI - Ste Judith

TOMATES* MOZZARELLA
RÔTI DE PORC AU CURRY
HARICOTS BEURRES
CAMEMBERT
GAUFRE AU SUCRE

POTAGE

SAMEDI - Ste Prudence

PÂTÉ DE LAPIN
BOUCHÉE À LA REINE
SALADE VERTE
TOMME GRISE
CRÈME AUX ŒUFS

POTAGE

DIMANCHE - Ste Gisèle

SALADE DU CHARCUTIER
LOTTE À L'ARMORICAINE
GRATIN DE POIREAUX À LA CRÈME
BUCHE DU PILÂT
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 08 mai au 14 mai 2017

Gare qu'il ne gèle à la Saint Estelle.

LUNDI - Victoire 1945



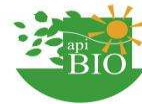
TERRINE DE SAINT JACQUES
COQ AU VIN
MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE*
COMTÉ
GÂTEAU DE SEMOULE CARAMEL

POTAGE

MARDI - St Pacôme

CRÊPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE
JULIENNE DE LÉGUMES
YAOURT BIO NATURE
FRUIT FRAIS*

POTAGE



MERCREDI - Ste Solange

SALADE VERTE
SPAGHETTI BIO
À LA CARBONARA (DÉS DE VOLAILLE)
EMMENTAL
YAOURT AUX FRUITS

POTAGE

JEUDI - Ste Estelle

LENTILLES EN VINAIGRETTE
LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANDE
CAROTTES* RONDELLES
EDAM
FRUIT FRAIS*

POTAGE

VENDREDI - St Achille

CONCOMBRES AU CURCUMA
CŒUR DE MERLU À L'ANANAS
GRATIN DE POMMES DE TERRE*
BUCHE DE CHÈVRE
POIRE AU CASSIS

POTAGE

SAMEDI - Ste Rolande

TARTE AUX FROMAGES
TOMATE* FARCIE
RIZ
CANTAL
SALADE DE FRUITS

POTAGE

DIMANCHE - St Matthias

MÉDAILLON DE SAUMON SAUCE VERTE
COUSCOUS
ROYAL
ÉPOISSES
ŒUF À LA NEIGE

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.