

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 09 janvier au 15 janvier 2017

Janvier rigoureux, an très heureux.

LUNDI - Ste Alix	TABOULÉ SAUTÉ DE BŒUF EN GOULASCH (M. PECHERY - BROSSES) CAROTTES BIO PERSILLÉES <i>TENDRE BLEU</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
MARDI - St Guillaume	SALADE VERTE TARTIFLETTE AUX DÉS DE VOLAILLE <i>YAOURT NATURE</i> COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POTAGE
MERCREDI - St Paulin	RADIS NOIRS RÂPÉS (M. MARTIN - CHARBUY) BOUCHÉE À LA REINE HARICOTS VERTS <i>BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE</i> ÉCLAIR VANILLE	POTAGE
JEUDI - Ste Tatiana	SALAMI - CORNICHON ÉCHINE DE PORC 1/2 SEL PETITS POIS <i>CARRÉ FRAIS BIO</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
VENDREDI - Ste Yvette	SALADE D'ENDIVES CŒUR DE MERLU SAUCE PROVENÇALE BLÉ EN PILAF <i>CAMBERT</i> CASSATE PÂTISSÈRE AUX POMMES	POTAGE
SAMEDI - Ste Nina	POMMES DE TERRE AUX HARENGS POULET RÔTI AUX HERBES GRATIN DE LÉGUMES <i>COMTÉ</i> ILE FLOTTANTE	POTAGE
DIMANCHE - St Rémi	SALADE AUX 2 CŒURS ROGNONS DE VEAU SAUCE MADÈRE TAGLIATELLES <i>CHAOURCE</i> PARIS BREST	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 16 janvier au 22 janvier 2017

Folle est la brebis qui, au loup se confesse.

LUNDI - St Marcel	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE VERTE SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES BIO (M. FAUCHEUX - LUCY SUR YONNE) <i>FROMAGE BLANC</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
MARDI - Ste Roseline	CRÊPE AUX FROMAGES SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRES <i>COULOMMIERS</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
MERCREDI - Ste Prisca	MACÉDOINE DE LÉGUMES LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE SPAGHETTI AU BEURRE <i>EMMENTAL</i> ENTREMET AU CHOCOLAT	POTAGE
JEUDI - St Marius	SALADE COLESLAW (M. MARTIN - CHARBUY) BLANQUETTE DE VEAU RIZ BIO EN PILAF <i>RONDELÉ</i> LIÉGEOIS À LA VANILLE	POTAGE
VENDREDI - St Sébastien	CÉLERI RÉMOULADE (M. MARTIN - CHARBUY) FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON JULIENNE DE LÉGUMES <i>BRIE</i> GÂTEAU BASQUE	POTAGE
SAMEDI - Ste Agnès	QUICHE LORRAINE ÉMINCÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE ENDIVES BRAISÉES <i>FAISSELLE</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
DIMANCHE - St Vincent	TERRINE DE SAINT JACQUES SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE BŒUF AU POIVRE MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE <i>CANTAL</i> BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 23 janvier au 29 janvier 2017

La Saint Paul en belle journée présage une belle
année

LUNDI - St Barnard

RILLETES DE THON
ESCALOPE DE POULET AUX HERBES
CHOUX VERTS ET NAVETS
CARRÉ DE L'EST
FRUIT FRAIS

POTAGE

MARDI - St François de Sales

CAROTTES BIO RÂPÉES
CROZIFLETTE
SAMOS
YAOURT AUX FRUITS

POTAGE

MERCREDI - Ste Ananie

SALADE DE LENTILLES
COUSCOUS
TOMME NOIRE
FRUIT FRAIS

POTAGE

JEUDI - St Paul

ŒUFS DURS - MAYONNAISE
ROND DE GITE AU JUS
HARICOTS VERTS
PETIT SUISSE AROMATISÉ
FRUIT FRAIS BIO

POTAGE

VENDREDI - Ste Angèle

SALADE DE CHOUX CHINOIS
FILET DE LOUP SAUCE CURRY
RIZ CANTONNAIS
PETIT COTENTIN
BEIGNET AUX FRAMBOISES

POTAGE

SAMEDI - St Théodore d'Aquin

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
SAUTÉ DE CANARD À L'ANCIENNE
POMMES DAUPHINES
EMMENTAL
COMPOTE DE FRUITS

POTAGE

DIMANCHE - St Gildas

SALADE DE HARICOTS BLANCS AUX LARDONS
DOS DE CABILLAUD SAUCE ARMORICAINE
POIREAUX À LA CRÈME
ÉPOISSES
TARTE AUX POIRES

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 30 janvier au 05 février 2017

Année neigeuse, année fructueuse.

LUNDI - Ste Martine

BETTERAVES ROUGES
BŒUF BOURGUIGNON (M. PECHERY - BROSSES)
GRATIN DE POMMES DE TERRE
TOMME BIO (M. VARLET - SOUILLY)
 FRUIT FRAIS

POTAGE

MARDI - Ste Marcelle

PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHON
SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
PETIT SUISSE NATURE
 FRUIT FRAIS

POTAGE

MERCREDI - Ste Ella

POMELOS AU SUCRE
AIGUILLETES DE VOLAILLE À LA CRÈME
PURÉE SAINT GERMAIN
BOURSIN
 POMME AU FOUR

POTAGE

JEUDI - Présentation

CHOUX ROUGE EN RÉMOULADE
PAUPIETTE DE VEAU
JEUNES CAROTTES
CAMEMBERT
 CRÊPE AU SUCRE



POTAGE

VENDREDI - St Blaise

SALADE D'ENDIVES
DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE
COQUILLETES BIO
CROQ LAIT
 FROMAGE BLANC AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

POTAGE

SAMEDI - Ste Véronique

SARDINE À L'HUILE
LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE
POÊLÉE DE LÉGUMES
BRIE
 CRÈME CARAMEL

POTAGE

DIMANCHE - Ste Agathe

AVOCATS AUX CREVETTES
FILET MIGNON DE PORC AU MIEL
POMMES NOISETTES
MONTBOISSIER
 MILLE FEUILLE

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 06 février au 12 février 2017

Si tu tailles en février, tu mets ton raisin dans ton panier.

LUNDI - St Gaston	SALADE DE SALSIFIS AU MAÏS CUISSE DE POULET AUX HERBES (DUC - CHAILLEY) HARICOTS VERTS BIO <i>EMMENTAL</i> NAPPÉ VANILLE - MADELEINE	POTAGE
MARDI - Ste Eugénie	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER <i>BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
MERCREDI - Ste Jacqueline	TARTE AUX FROMAGES BLANQUETTE DE PORC À LA NIÇOISE RATATOUILLE <i>CANTAFRAIS</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
JEUDI - Ste Apolline	CAROTTES RÂPÉES (M. MARTIN - CHARBUY) CHOUROUTE GARNIE <i>SAINT NECTAIRE</i> COMPOTE DE FRUITS BIO	POTAGE
VENDREDI - St Arnaud	SALADE VERTE CASSOLETTE DU PÊCHEUR À L'ARMORICAINE RIZ <i>YAOURT NATURE</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
SAMEDI - ND de Lourdes	FRIAND AUX FROMAGES ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE MACARONI <i>TOMME BLANCHE</i> POIRES AU VIN	POTAGE
DIMANCHE - St Félix	PÂTÉ EN CROUTE SAUTÉ DE VEAU À L'ANCIENNE CAROTTES ET NAVETS <i>SOUMAINTRAIN</i> FORÊT NOIRE	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 13 février au 19 février 2017

A la Saint Valentin, la roue gèle avant le moulin.

LUNDI - Ste Béatrice	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE ANDALOUSE CUISSE DE CANETTE POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉE <i>TRINQUELIN BIO (PIERRE QUI VIRE - ST LÉGER VAUBAN)</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
MARDI - St Valentin	CONCOMBRES À LA BULGARE SAUCISSE DE TOULOUSE ÉPINARDS À LA CRÈME <i>VACHE QUI RIT</i> CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POTAGE
MERCREDI - St Claude	SALADE DE PÂTES FILET DE COLIN À L'ESTRAGON CHOUX FLEUR <i>TARTARE</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
JEUDI - Ste Julienne	CÉLERI EN RÉMOULADE (M. MARTIN - CHARBUY) SAUTÉ DE BŒUF MARENGO (M. PECHERY - BROSSES) POÊLÉE AUX LÉGUMES <i>CHAOURCE</i> GÂTEAU DE PAIN PERDU ET POMMES	POTAGE
VENDREDI - St Alexis	ROSETTE - CORNICHON PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT TORTIS BIO <i>CARRÉ DE L'EST</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
SAMEDI - Ste Bernadette	SALADE VERTE AUX CROUTONS ET CHÈVRE BOUDIN AUX 2 POMMES <i>COMTÉ</i> PRUNEAUX AU SIROP	POTAGE
DIMANCHE - St Gabin	ŒUF EN GELÉ AU SAUMON SAUTÉ DE LAPIN AUX CHAMPIGNONS ENDIVES BRAISÉES AUX PETITS LÉGUMES <i>ROUY</i> TARTE TROPÉZIENNE	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 20 février au 26 février 2017

A la Saint Pierre-Damien, l'hiver reprend ou s'éteint.

LUNDI - Ste Aimée	<p>SALADE DE BLÉ</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AURORE</p> <p>PETITS POIS</p> <p><i>SAMOS</i></p> <p>FRUIT FRAIS</p>	POTAGE
MARDI - St Pierre-Damien	<p>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON (M. MARTIN - CHARBUY)</p> <p>COUSCOUS</p> <p>GARNI</p> <p><i>CAMEMBERT</i></p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	POTAGE
MERCREDI - Ste Isabelle	<p>MORTADELLE - CORNICHON</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE AU CIDRE</p> <p>FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME</p> <p><i>GOUDA</i></p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	POTAGE
JEUDI - St Lazare	<p>RILLETES DE SARDINES</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p><i>YAOURT NATURE</i></p> <p>FRUIT FRAIS</p>	POTAGE
VENDREDI - St Modeste	<p>POMELOS AU SUCRE</p> <p>CASSOLETTE DE SAUMON</p> <p>PÂTES</p> <p><i>EMMENTAL</i></p> <p>FLAN PÂTISSIER</p>	POTAGE
SAMEDI - St Roméo	<p>BETTERAVES RÂPÉES</p> <p>BOUCHÉE À LA REINE</p> <p>RIZ PILAF</p> <p><i>BRIE</i></p> <p>COMPOTE POMME CANNELLE</p>	POTAGE
DIMANCHE - Carême / St Nestor	<p>TARTE AUX POIREAUX</p> <p>CUISSE DE PINTADE AUX PÊCHES</p> <p>TOMATES À LA PROVENÇALE</p> <p><i>BUCHE DU PILAT</i></p> <p>CHOUX À LA CRÈME</p>	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 27 février au 05 mars 2017

Quand il gèle à la Saint Aubin, il n'y a ni foin ni vin.

LUNDI - Ste Honorine

SALADE D'ENDIVES
CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR (IMPÉRY - COSNE-COURS-SUR-LOIRE)
POMMES SAUTÉES OU FRITES
 COULOMMIERS
 FRUIT FRAIS

POTAGE

MARDI - MARDI GRAS

ŒUF DUR - MAYONNAISE
SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS
GRATIN DE CHOUX FLEUR
 MIMOLETTE
 YAOURT AUX FRUITS



POTAGE

MERCREDI - St Aubin

SALADE VERTE
TARTIFLETTE
AUX DÉS DE VOLAILLE
 KIRI
 CRÊPE AU SUCRE

POTAGE

JEUDI - St Charles le Bon

SALADE COLESLAW (M. MARTIN - CHARBUY)
SAUTÉ DE BŒUF À LA FLAMANDE
LENTILLES
 EMMENTAL
 ABRICOTS À LA GRENADINE

POTAGE

VENDREDI - St Gwenolé

PIZZA
DOS DE COLIN À L'ESTRAGON
ÉPINARDS À LA CRÈME
 PETIT FILOU
 FRUIT FRAIS

POTAGE

SAMEDI - St Casimir

SALADE COMPOSÉE
JOUE DE PORC CONFITE
HARICOTS VERTS À L'AIL
 FOURNOLS
 CRÈME AUX ŒUFS

POTAGE

DIMANCHE - Ste Olive / Fête des grands-mères

SALADE D'ARTICHAUT
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
POMMES DE TERRE VAPEUR
 BOURSALT
 GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC ET PAIN D'ÉPICES

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 06 mars au 12 mars 2017

Fleur marsière ne tient guère.

LUNDI - Ste Colette	TABOULÉ À L'ORANGE RÔTI DE PORC CAROTTES VICHY <i>YAOURT NATURE BIO (PIERRE QUI VIRE - SAINT LÉGER VAUBAN)</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
MARDI - Ste Félicité	CHOUX BLANC À LA FRANC-COMTOISE (M. MARTIN - CHARBUY) AIGUILLETES DE POULET AU SAFRAN RIZ <i>DÉLICE CAMEMBERT</i> POIRES AU CASSIS	POTAGE
MERCREDI - St Jean de Dieu	CHAMPIGNONS À LA BULGARE SAUTÉ DE VEAU À L'ANCIENNE HARICOTS BEURRES <i>CARRÉ FRAIS</i> MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE
JEUDI - Ste Françoise	MACÉDOINE DE LÉGUMES SPAGHETTI BIO SAUCE BOLOGNAISE <i>EMMENTAL RÂPÉ</i> FRUIT FRAIS	POTAGE
VENDREDI - St Vivien	CÉLERI À L'ANCIENNE (M. MARTIN - CHARBUY) AILE DE RAIE SAUCE AUX CÂPRES GRATIN DE LÉGUMES <i>BUCHETTE DE CHÈVRE ET VACHE</i> CRÈME DESSERT CARAMEL	POTAGE
SAMEDI - Ste Rosine	JAMBON DE PAYS POULET RÔTI AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES <i>ROUY</i> SALADE DE FRUITS FRAIS	POTAGE
DIMANCHE - Ste Justine	ASPERGES SAUCE MOUSSELIN GIGOT D'AGNEAU À L'AIL FLAGEOLETS <i>SAINT FLORENTIN</i> BAVAROIS AUX FRUITS	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.