



# Repas de portage

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

## Semaine du 15 mai au 21 mai 2017

**Un essaim en mai, vaut une vache à lait.**

LUNDI - Ste Denise

SALADE DE PERLES  
**ESCALOPE DE POULET**  
**HARICOTS BEURRES**  
*FROMAGE BLANC*  
FRUIT FRAIS

POTAGE

MARDI - St Honoré

TOMATES\* VINAIGRETTE  
**SAUCISSE DE TOULOUSE**  
**PURÉE DE POMMES DE TERRE\***  
*EMMENTAL*  
LIÉGEOIS VANILLE

POTAGE

MERCREDI - St Pascal

POIREAUX VINAIGRETTE  
**PAUPIETTE DE VEAU**  
**CORDIALE DE LÉGUMES**  
*VACHE QUI RIT*  
BROWNIES

POTAGE

JEUDI - St Éric

MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  
**SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE (PÉCHERY - BROSSES)**  
**TORTIS**  
*TOMME BLANCHE*  
FRUIT FRAIS

POTAGE



VENDREDI - St Yves

CAROTTES\* RÂPÉES  
**PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT**  
**RATATOUILLE\***  
*CAMEMBERT*  
**COMPOTE DE POMMES BIO**

POTAGE



SAMEDI - St Bernardin

SALADE DE BOUDIN AUX POMMES  
**POULET AUX HERBES**  
**GRATIN DE LÉGUMES**  
*COMTÉ*  
POIRE AU CARMEL

POTAGE

DIMANCHE - St Constantin

PÂTÉ EN CROUTE  
**GIGOT D'AGNEAU À L'AIL**  
**FLAGEOLETS**  
*FAISSELLE*  
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 22 mai au 28 mai 2017

**A la Saint Augustin, la première chaleur vient.**

LUNDI - St Emile

SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAÏS  
**SPAGHETTI BIO**  
**BOLOGNAISE**  
*SAINT NECTAIRE*  
NAPPÉ AU CARMEL



POTAGE

MARDI - St Didier

SALADE VERTE AUX CROUTONS  
**ESCALOPE DE POULET SAUCE ESTRAGON**  
**CHOUX FLEURS\* PERSILLADE**  
*YAOURT NATURE*  
TARTE AUX POMMES

POTAGE

MERCREDI - St Donatien

RADIS - BEURRE  
**ÉCHINE 1/2 SEL À LA DIABLE**  
**HARICOTS COCO BIO**  
*GOUDA*  
ABRICOTS À LA GRENADINE



POTAGE

JEUDI - ASCENSION

ASPERGES\* SAUCE MOUSSELINE  
**RÔTI DE VEAU AUX PLEUROTÉS**  
**POMMES NOISETTES**  
*ÉPOISSES*  
FORÊT NOIRE

POTAGE

VENDREDI - St Bérenger

SALADE DE LENTILLES  
**FILET DE MERLU SAUCE DULGÉRÉ**  
**FONDUE DE POIREAUX**  
*BRIE*  
FRUIT FRAIS

POTAGE

SAMEDI - St Augustin

TERRINE DE LAPIN  
**PINTADE AUX PÊCHES**  
**BROCOLIS\***  
*CANTAL*  
POMME AU FOUR À LA CONFITURE

POTAGE

DIMANCHE - Fête des Mères

AVOCAT AUX CREVETTES  
**SAUMONETTE SAUCE VIN BLANC**  
**MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE\***  
*ROUY*  
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.



# Repas de portage

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

**Semaine du 29 mai au 04 juin 2017**

**Au mois de mai, le seigle déborde la haie.**

LUNDI - St Aymard

TABOULÉ  
**ROND DE GITE AUX CHAMPIGNONS  
ÉPINARDS\* À LA CRÈME**  
*YAOURT NATURE BIO (PIERRE QUI VIRE)*  
FRUIT FRAIS



POTAGE

MARDI - St Ferdinand

ROSETTE - CORNICHON  
**SAUTÉ DE PORC AU CURRY  
HARICOTS VERTS**  
*CHAOURCE*  
FRUIT FRAIS



POTAGE

MERCREDI - Visitation

TOMATES AU MAÏS  
**JAMBON BLANC SAUCE MADÈRE  
GRATIN DE COURGETTES\***  
*TOMME BLANCHE*  
FLAN PÂTISSIER

POTAGE

JEUDI - St Justin

CONCOMBRES\* SAUCE BULGARE  
**CUISSE DE POULET AUX HERBES (DUC - CHAILLEY)  
POMMES DE TERRE\* SAUTÉES**  
*MIMOLETTE*  
COMPOTE DE FRUITS

POTAGE

VENDREDI - Ste Blandine

SALADE COLESLAW\*  
**BRANDADE  
PARMENTIÈRE**  
*SAINT FLORENTIN BIO (M. VARLET DE SOUILLY)*  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES



POTAGE

SAMEDI - St Kévin

SALADE DE POMMES DE TERRE\* FILET DE HARENG  
**ROGNONS SAUCE MADERE  
TOMATES\* À LA PROVENÇALE**  
*EMMENTAL*  
CRÈME CARAMEL



POTAGE

DIMANCHE - PENTECOTE



TERRINE DE SAINT JACQUES  
**ROSBIF SAUCE POIVRE  
TAGLIATELLE AU BEURRE**  
*CHAOURCE*  
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 05 juin au 11 juin 2017

**Si Saint Landry est serein, on assure avoir du grain.**

LUNDI - Lundi de Pentecôte

PÂTÉ CROUTE RICHELIEU  
**SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE**  
**POMMES DAUPHINES**  
*BLEU*  
TARTE AUX ABRICOTS

POTAGE

MARDI - St Norbert

SALADE VERTE  
**AIGUILLETES DE POULET**  
**JEUNES CAROTTES\***  
*CAMEMBERT*  
ÉCLAIR AU CHOCOLAT

POTAGE

MERCREDI - St Gilbert

BETTERAVES\* EN VINAIGRETTE  
**PALERON DE BŒUF**  
**PÂTES BIO**  
*FOURNOLS*  
YAOURT AUX FRUITS

POTAGE



JEUDI - St Médard

CAKE TOMATE MOZZARELLA, SAUCE BASILIC  
**SAUTÉ DE VEAU MARENGO**  
**PETITS POIS\***  
*BRIE*  
FRUIT FRAIS

POTAGE

VENDREDI - Ste Diane

MELON\*  
**MOULES SAUCE ARMORICAINE**  
**RIZ BIO**  
*TARTARE*  
CRÈME DESSERT CARAMEL

POTAGE



SAMEDI - St Landry

TARTE AUX FROMAGES  
**RÔTI DE LAPIN À LA MOUTARDE**  
**MACARONIS AU BEURRE**  
*CHÈVRE*  
PRUNEAUX AU SIROP

POTAGE

DIMANCHE - St Barnabé

SALADE ALASKA  
**JOUE DE PORC AU CARAMEL**  
**HARICOTS VERTS - TOMATES\***  
*ROUY*  
TARTES 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.



# Repas de portage

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

## Semaine du 12 juin au 18 juin 2017

**Soleil de juin, huit de grand matin.**

LUNDI - St Guy

ŒUF DUR MAYONNAISE  
**SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES (PÉCHERY - BROSSES)**  
**JARDINIÈRE DE LÉGUMES**  
TOMME GRISE  
FRUIT FRAIS

POTAGE



MARDI - St Antoine de Padoue

RILLETES DE SARDINES  
**POULET RÔTI**  
**PÂTES**  
SAINT NECTAIRE  
FRUIT FRAIS

POTAGE

MERCREDI - St Elisée

PASTÈQUE  
**COUSCOUS**  
  
COULOMMIERS  
FRUIT FRAIS

POTAGE

JEUDI - Ste Germaine

CONCOMBRES\* VINAIGRETTE  
**RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE**  
**PURÉE DE POMMES DE TERRE\***  
CARRÉ DE L'EST  
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

POTAGE

VENDREDI - St Jean-François Régis

SALADE DE RIZ À LA NIÇOISE  
**FILET DE HOKI SAUCE BLANCHE**  
**HARICOTS VERTS BIO**  
YAOURT AROMATISÉ  
FLAN PÂTISSIER

POTAGE



SAMEDI - St Hervé

SALADE VERTE AU CHÈVRE  
**TRIPES A LA MODE DE CAEN**  
**POMMES DE TERRE\* VAPEUR**  
CAMEMBERT  
SALADE DE FRUITS FRAIS

POTAGE

DIMANCHE - Fête des Pères

SALADE STRASBOURGEOISE  
**AILE DE RAIÉ AUX CÂPRES**  
**GRATIN DE PETITS LÉGUMES**  
ÉPOISSES  
BABA AU RHUM

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 19 juin au 25 juin 2017

**En beau juin, toutes mauvaises herbes donnent  
du foin.**

LUNDI - St Romuald

SALADE COLESLAW\*  
**AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS**  
**POMMES DE TERRE\* SAUTÉES**  
*TOMME BIO (M. VARLET - SOUILLY)*  
FRUIT FRAIS

POTAGE



MARDI - ÉTÉ

PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICION  
**JAMBON BLANC FAÇON CHABLISIENNE**  
**PURÉE DE COURGETTES\***  
*FROMAGE BLANC*  
FRUIT FRAIS

POTAGE

MERCREDI - St Rodolphe

POMELOS AU SUCRE  
**RÔTI DE DINDE**  
**LENTILLES BIO CUISINÉES (M. FAUCHEUX - LUCY SUR YONNE)**  
*BLEU*  
POIRES AU CASSIS

POTAGE



JEUDI - St Alban

MELON\*  
**PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU BRIE**  
**ÉPINARDS\* À LA CRÈME**  
*EMMENTAL*  
DONUTS

POTAGE

VENDREDI - Ste Audrey

GASPACHO\*  
**FILET DE POISSON MEUNIÈRE**  
**FARFALLES**  
*BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE*  
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE

SAMEDI - St Jean-Baptiste

SALADE VERTE GOUDA EMMENTAL  
**TOMATE FARCIE**  
**RIZ PILAF**  
*COMTÉ*  
ILE FLOTTANTE

POTAGE

DIMANCHE - St Prosper

TERRINE DE LÉGUMES SAUCE TARTARE  
**COQ AU VIN**  
**CAROTTES\* ET NAVETS**  
*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.



# Repas de portage

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

## Semaine du 26 juin au 02 juillet 2017

**S'il pleut à la Saint Pierre, le vin sera réduit du tiers.**

LUNDI - St Anthelme

SALADE VERTE  
**ESCALOPE DE POULET**  
**CHOUX FLEUR\* BÉCHAMEL**  
*TOMME NOIRE*  
CASSATE PÂTISSIÈRE

POTAGE

MARDI - St Fernand

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
**LASAGNES**  
**À LA BOLOGNAISE**  
*TRINQUELIN BIO (PIERRE QUI VIRE)*  
FRUIT FRAIS



POTAGE

MERCREDI - St Irénée

TARTE AUX FROMAGES  
**SAUTÉ DE PORC BIO À LA PROVENÇALE (MARQUANT - NITRY)**  
**GRATIN ANTIBOIS (COURGETTES\*, TOMATES\*, BASILIC)**  
*BÛCHETTE CHEVRE*  
FRUIT FRAIS



POTAGE

JEUDI - Sts Pierre, Paul

PASTÈQUE  
**SAUCISSE DE TOULOUSE**  
**JEUNES CAROTTES\***  
*COULOMMIERS*  
SALADE DE FRUITS

POTAGE

VENDREDI - St Martial

SALADE DE LENTILLES  
**PAËLLA**  
**AUX POISSONS**  
*YAOURT NATURE*  
FRUIT FRAIS

POTAGE

SAMEDI - St Thierry

MAQUEREAUX AU VIN BLANC  
**MIGNON DE PORC AUX CHAMPIGNONS**  
**TAGLIATELLES AU BEURRE**  
*CANTAL*  
DUO MELON\* - PASTÈQUE

POTAGE

DIMANCHE - St Martinien

ASSIETTE DE CHARCUTERIE  
**RÔTI DE BŒUF SAUCE PORTO**  
**POËLÉE DE LÉGUMES**  
*BLEU*  
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.



# Repas de portage

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

## Semaine du 03 juillet au 09 juillet 2017

**Pluie de juillet, eau de janvier.**

LUNDI - St Thomas

SALADE MEXICAINE  
**SAUTÉ DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE (PÉCHERY - BROSSES)**  
**GRATIN DE POMMES DE TERRE\***  
*SAINTE PAULINE*  
FRUIT FRAIS

POTAGE



MARDI - St Florentin

CONCOMBRES\* SAUCE BULGARE  
**RISOTTO**  
**À LA VOLAILLE**  
*CAMEMBERT*  
FLAN NAPPÉ

POTAGE

MERCREDI - St Antoine

TABOULÉ  
**RÔTI DE PORC**  
**HARICOTS BEURRES**  
*TOMME BLANCHE*  
FRUIT FRAIS

POTAGE

JEUDI - Ste Mariette

**CAROTTES BIO\* RÂPÉES**  
**ŒUF MEURETTE**  
**POMMES DE TERRE\* VAPEUR**  
*CARRÉ DE L'EST*  
PÂTISSERIE

POTAGE



VENDREDI - St Raoul

SALADE DE TOMATES  
**DOS DE COLIN SAUCE SAFRAN**  
**ÉPINARDS\* À LA CRÈME**  
*EDAM*  
FRUIT FRAIS

POTAGE

SAMEDI - St Thibaut

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE  
**LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE**  
**FONDUE DE POIREAUX\***  
*FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE*  
POIRE AU VIN

POTAGE

DIMANCHE - Ste Amandine

ROULEAU DE SAUMON, SAUCE ANETH  
**SAUTÉ D'AGNEAU MARENGO**  
**POMMES DAUPHINE**  
*ROUY*  
ILE FLOTTANTE

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.