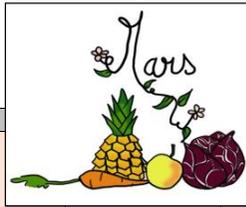


menus validés en commission le 09/02/2021

Menus SENIORS - PORTAGE -

Semaine du 1er au 07 mars 2021

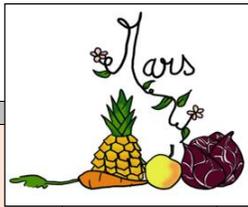


		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	01-mars	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette BIO aux fines herbes</p> <p>Pommes de terre vapeurs en quartier</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p> 	<p>Velouté petits pois et pommes de terre</p> <p>Saint paulin</p> <p>Compote pomme banane</p> 
MARDI	02-mars	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu sauce oseille</p> <p>Julienne de légume</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Poire Sennevières (poires locale)</p> 	<p>Potage mouliné haricots verts et pommes de terre</p> <p>Fraidou</p> <p>Crème dessert vanille</p> 
MECREDI	03-mars	<p>Pâté de foie et cornichon</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Coquillettes</p> <p>Cotentin</p> <p>Orange BIO</p> 	<p>Velouté endives et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Kiwi</p> 
JEUDI	04-mars	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Escalope de volaille viennoise</p> <p>Carottes persillées BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Beignet Chocolat</p> 	<p>Potage minestone</p> <p>Liégeois café</p> 
VENDREDI	05-mars	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Moules au curry</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pommes des Vergers</p> 	<p>Velouté artichaut et pommes de terre</p> <p>Buchette mi-chèvre à la coupe</p> <p>Crème dessert caramel</p> 
SAMEDI	06-mars	<p>Salami</p> <p>Sauté de poulet pruneaux raisins et épices</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pomme Sennevières (pommes locale)</p>  	<p>Velouté aux flageolets</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Gaufre chocolat</p> 
DIMANCHE	07-mars	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Gouda</p> <p>Orange BIO</p> 	<p>Velouté pommes de terre crème et oignons</p> <p>Tomme noire</p> <p>Poire Sennevières (poires locale)</p>  

menus validés en commission le 09/02/2021

Menus SENIORS - PORTAGE -

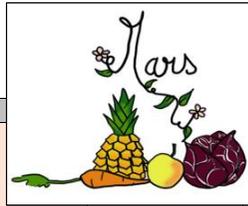
Semaine du 08 au 14 mars 2021



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	08-mars	 <p>Salade de haricots verts vinaigrette Saucisse fumé Lentilles vertes BIO cuisinées Fromage frais au sel de guérande Moelleux caramel beurre salé </p>	<p>Velouté de Choux-Fleurs </p> <p>Tomme blanche à la coupe Crème dessert chocolat</p>
MARDI	09-mars	 <p>Salade de pâtes à la parisienne Pavé de merlu à la normande Emincé de poireaux béchamel Camembert Pomme Sennevières (locale)</p>	<p>Potage mouliné de légumes </p> <p>Fromage frais nature et sucre Pruneaux à la verveine</p>
MERCREDI	10-mars	<p>Museau vinaigrette</p> <p>Cake moelleux (seigle complet, dés de volaille, 5 graines)</p> <p>Salade verte Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Purée de pommes des Vergers orange</p>	<p>Potage morceaux </p> <p>Fromy Liégeois vanille</p>
JEUDI	11-mars	<p>Salade mélangée Andouillette à la dijonnaise Purée de pommes de terre Fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Velouté de potiron </p> <p>Tomme noire Banane</p>
VENDREDI	12-mars	  <p>Salade de riz BIO à la californienne Calamars à la romaine Epinards à la béchamel Edam Poire Sennevières (locale)</p>	<p>Velouté de lentilles </p> <p>Yaourt nature et sucre Kiwi</p>
SAMEDI	13-mars	 <p>Céleri rémoulade Poulet rôti chasseur Riz créole BIO Mimolette </p> <p>Mousse straciatella copeaux de chocolat</p>	<p>Potage mouliné haricots verts et pommes de terre </p> <p>Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat</p>
DIMANCHE	14-mars	 <p>Saucisson sec Sauté de bœuf chasseur Haricots beurre Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Clafoutis aux Raisins de Corinthe</p>	<p> Velouté pdt oignons crème</p> <p>Brie à la coupe Coupelle compote pomme banane</p>

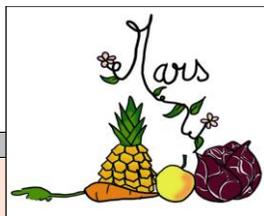
Menus SENIORS - PORTAGE -

Semaine du 15 au 21 mars 2021



		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	15-mars	Lentilles vinaigrette Emincé de poulet aux 4 épices Petits pois Saint Paulin Pomme Sennevières (locale)	Potage mouliné carottes, navets, poireaux Camembert Crème dessert vanille
<u>MARDI</u>	16-mars	Céleri rémoulade Poulet rôti Pommes de terre campagnardes Fromage blanc nature et sucre Purée pomme et poire des Vergers	Potage morceau (féculent) Yaourt aromatisé Liégeois chocolat
<u>MERCREDI</u>	17-mars	Mortadelle et cornichon Filet de lieu noir aux câpres Haricots verts BIO Gouda Tarte grillée aux pommes	Velouté haricots blancs tomates Pavé 1/2 sel Orange
<u>JEUDI</u>	18-mars	Betteraves vinaigrette Boudin noir Purée de pommes de terre Tomme blanche à la coupe Banane	Velouté de poireaux et pommes de terre Carré de l'Est à la coupe Pomme Sennevières (locale)
<u>VENDREDI</u>	19-mars	Macédoine mayonnaise Escalope de volaille viennoise Carottes persillées Yaourt nature BIO et sucre Crème dessert caramel	Velouté de céleri Emmental Kiwi
Journée mondiale du bonheur			
<u>SAMEDI</u>	20-mars	Salade piémontaise Paupiette de veau chasseur Navets Cotentin Moelleux chocolat	Velouté de petits pois Fromage blanc nature et sucre Flan nappé caramel
<u>DIMANCHE</u>	21-mars	Rosette et cornichons Sauté de boeuf aux olives Tortis BIO Petit moulé aux noix Purée de pommes Verger et orange	Velouté Navets et pommes de terre Brie à la coupe Liégeois chocolat

Semaine du 22 au 28 mars 2021



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	22-mars	Salade de blé orientale Escalope de porc marengo Chou fleur persillés Coulommiers à la coupe Pomme Sennevières (locale) 	<u>Velouté de potiron</u>  Tomme blanche à la coupe Crème dessert caramel
MARDI	23-mars	Coquillettes en salade Saucisse de Toulouse Petits pois BIO aux oignons Camembert Liégeois café 	<u>Velouté de pois cassé</u>  Fromage fondu Président Poire Vergers Sennevières (locale) Potage morceau (féculent) 
MERCREDI	24-mars	Betteraves vinaigrette Escalope de poulet tagine Semoule BIO Yaourt nature et sucre Eclair vanille 	Edam à la coupe Compote pomme banane
JEUDI	25-mars	Rillettes à la sardine Gratin de macaronis au jambon de dinde Yaourt nature et sucre Ananas au sirop	<u>Velouté de Chou-Fleur</u>  Brie Banane
VENDREDI	26-mars	Crêpe au fromage Rôti de dinde au jus Carottes et navets Carré de l'est à la coupe Poire Sennevières (locale) 	<u>Mouliné de légumes</u>  Yaourt aromatisé Mousse café
SAMEDI	27-mars	Haricots rouges vinaigrette Carré de porc fumé Poêlée de légumes asiatique Fromage blanc nature et sucre Flan nappé caramel	<u>Velouté artichauts et pommes de terre</u> 
DIMANCHE	28-mars	Saucisson sec Saumonette beurre citronné Riz pilaf et julienne de légumes Yaourt nature BIO et sucre Clafoutis poires chocolat amande  	<u>Velouté de lentilles</u>  Emmental Crème dessert chocolat



		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	29-mars	 <p>saucisson sec et cornichons Sauté de porc aux echalotes Haricots verts BIO Camembert Kiwi</p>	 <p><u>Velouté Navets et pommes de terre</u> Saint paulin Crème dessert vanille</p>
<u>MARDI</u>	30-mars	<p>Mâche vinaigrette Couscous merguez Emmental Flan nappé caramel</p>	 <p><u>Velouté pommes de terre crème oignons</u> Fromage blanc nature et sucre Poire Sennevières (locale) </p>
<u>MERCREDI</u>	31-mars	 <p>Douceur aux champignons Emincé de poulet à la dijonnaise Poêlée de légumes BIO Tomme blanche à la coupe Paris Brest</p>	 <p><u>Velouté d'endives</u> Fromage fondu Président Liégeois chocolat</p>
<u>JEUDI</u>	01-avr	 <p>Céleri rémoulade Saucisse de Franckfort Lentilles cuisinées BIO Petit moulé nature Mousse café</p>	 <p><u>Mouliné de légumes</u> Fromage frais nature et sucre Pruneaux au thé</p>
<u>VENDREDI</u>	02-avr	 <p>Saucisson à l'ail et cornichon Burger de veau sauce printannière Riz créole BIO Coulommiers à la coupe Liegeois chocolat</p>	 <p><u>Velouté de potiron</u> Bleu Crème dessert caramel</p>
<u>SAMEDI</u>	03-avr	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote Escalope de volaille viennoise Poireaux béchamel Camembert Mousse au chocolat</p>	 <p><u>Velouté carottes et chou de bruxelles</u> Fromy Kiwi</p>
Dimanche de Pâques			
<u>DIMANCHE</u>	04-avr	 <p>Salami et cornichon Poulet rôti Coquillettes Brie à la coupe Cake épeautre citron</p>	 <p><u>Potage minestrone</u> Carré de l'est à la coupe Liégeois café</p>



Semaine du 05 au 11 avril 2021

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	05-avr	<p>Betteraves vinaigrette Tortis à la bolognaise</p> <p>Fromage frais sel de Guérande Purée de pommes des vergers cannelle</p>	<p><u>Velouté de cœur de laitue</u></p> <p>Emmental Crème dessert chocolat</p>
MARDI	06-avr	<p>Friand au fromage Gratin de courgettes et lardons</p> <p>Camembert Pomme Sennevières (locale)</p>	<p><u>Velouté de chou fleur</u></p> <p>Pavé 1/2 sel Liégeois café</p>
MERCREDI	07-avr	<p>Coupelle mousse de canard Burger de veau marengo Julienne de légumes Yaourt nature BIO et sucre Mousse au chocolat</p>	<p><u>Potage mouliné carottes, navets, poireaux</u></p> <p>Tomme noire Coupelle de fruits en dès</p>
JEUDI	08-avr	<p>Céleri vinaigrette Emincé de dinde basquaise Riz pilaf BIO St Paulin Banane</p>	<p><u>Potage morceau</u></p> <p>Fromage blanc nature et sucre Kiwi</p>
VENDREDI	09-avr	<p>Haricots rouges vinaigrette Pavé de merlu estragon Flan d'épinards Mimolette Verrine mousse stracietella copeux de chocolat</p>	<p><u>Velouté de carottes et pommes de terre</u></p> <p>Emmental Ananas au sirop</p>
SAMEDI	10-avr	<p>Salade de riz BIO à la catalane Sauté de porc sauce échalote Lentilles cuisinées Faisselle nature et sucre Purée de pommes des vergers et menthe</p>	<p><u>Velouté de haricots verts et pommes de terre</u></p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe Orange</p>
DIMANCHE	11-avr	<p>Taboulé Poule au pot Légumes poule au pot Yaourt nature BIO et sucre Far aux pruneaux</p>	<p><u>Velouté de pois cassés</u></p> <p>Carré de l'Est à la coupe Liégeois vanille</p>

menus validés en commission le 09/02/2021

Menus SENIORS - PORTAGE -

Semaine du 12 au 18 avril 2021



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	12-avr	<p>Céleri rémoulade Sauté de poulet à l'estragon Purée de pommes de terre Camembert Mousse au chocolat noir</p>	<p><u>Velouté aux lentilles</u> Fromage blanc nature et sucre Crème dessert caramel</p>
MARDI	13-avr	<p>Mâche et betteraves Boulettes d'agneau et Haricots blancs cuisinés Saint Paulin Purée pomme des Vergers et verveine</p>	<p><u>Velouté aux flageolets</u> Tomme noire Mousse café</p>
MERCREDI	14-avr	<p>Salade de tortis à la parisienne Burger de veau sauce curry Petits pois cuisinés Fraidou Ile flottante</p>	<p><u>Velouté pommes de terre oignons crème</u> Coulommiers à la coupe Madeleine</p>
JEUDI	15-avr	<p>Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf dijonnaise Poêlée de légumes BIO Petit moulé aux noix Tarte grillée aux pommes</p>	<p><u>Velouté de haricots blancs tomates</u> Bûchette mi-chèvre à la coupe Banane</p>
VENDREDI	16-avr	<p>Betteraves en salade pavé de merlu sauce crevette Riz pilaf Edam Pommes Sennevières local</p>	<p><u>Velouté de carottes et pommes de terre</u> Fromage fondu Président Coupelle de compote pomme ananas</p>
SAMEDI	17-avr	<p>feuilleté au fromage Poulet rôti Carottes BIO à la ciboulette Mimolette Abricots au sirop</p>	<p><u>Velouté de potiron</u> Petit moulé aux fines herbes Crème dessert chocolat</p>
DIMANCHE	18-avr	<p>Salami Saumonette aux câpres Epinards en branches à la crème et pommes de terre Fromage blanc nature BIO et sucre Clafoutis pommes raisins</p>	<p><u>Potage mouliné de légumes</u> Camembert Orange</p>

menus validés en commission le 09/02/2021

Menus SENIORS - PORTAGE -

Semaine du 19 au 25 avril 2021



		DEJEUNER A		DINER	
LUNDI	19-avr		Crêpe au fromage Sauté de dinde lyonnaise Purée de PDT BIO Yaourt nature et sucre Poire Sennevières (locale) 		<u>Velouté Petits pois pommes de terre</u> Buchette mi-chèvre à la coupe Coupelle compote de pomme banane
MARDI	20-avr		Poireaux vinaigrette Pavé de merlu provençale Riz créole BIO Tomme blanche à la coupe Liegeois vanille		<u>Velouté navets et pommes de terre</u> Petit moulé fines herbes Orange
MERCREDI	21-avr		Celeri rémoulade Sauté de poulet printannière Haricots verts BIO Yaourt nature et sucre Purée pomme des Vergers carottes 		<u>Velouté au flageolets</u> Bleu Flan nappé caramel
JEUDI	22-avr		Maquereau à la moutarde Poulet rôti au jus Coquillettes BIO Gouda Cake au chocolat 		Potage minestrone Fromage fondu Président Semoule au lait
VENDREDI	23-avr		Haricots verts échalote Brandade de poisson du chef Camembert Crème dessert chocolat		<u>Velouté de Chou Fleur</u> Fromage frais nature et sucre Crème dessert caramel
SAMEDI	24-avr		Carottes râpées vinaigrette Couscous merguez Yaourt nature BIO et sucre Ananas au sirop		<u>Velouté artichaut pommes de terre</u> Coulommiers à la coupe Kiwi
DIMANCHE	25-avr		Lentilles vinaigrette Pintade rôti basquaise Riz créole BIO Mimolette Tarte au citron 		<u>Potage mouliné haricots verts pommes de terre</u> Saint Paulin Mousse café

Menus SENIORS - PORTAGE -

Semaine du 26 avril au 02 mai 2021



		DEJEUNER A		DINER	
LUNDI	26-avr		Friand au fromage Omelette BIO nature Courgettes Mornay Petit moulé ail et fines herbes Poire Sennevières (locale)		Potage de légumes Brie à la coupe Coupelle compote pomme banane
MARDI	27-avr		Salade de penne au pesto Pavé de merlu sauce sétoise Haricots verts Yaourt nature et sucre Liégeois chocolat		Velouté pommes de terre oignons crème Fraidou Crème dessert caramel
MERCREDI	28-avr		Concombre BIO vinaigrette Gratin de macaronis à la dinde		Velouté de petits pois Yaourt aromatisé Poire Vergers Sennevières (locale)
JEUDI	29-avr		Betteraves vinaigrette Escalope volaille viennoise Poêlée de légumes BIO Camembert Eclair chocolat		Potage minestone Petit moulé aux noix Liégeois café
VENDREDI	30-avr		betteraves Bio vinaigrette Cake de la mer maison Salade verte Fromage blanc nature et sucre Purée de pommes des Vergers et fraises		Velouté artichaut et pommes de terre Buchette mi-chèvre Crème dessert vanille
SAMEDI	01-mai		Chou fleur vinaigrette Sauté de poulet aux 4 épices Semoule BIO Yaourt nature et sucre Flan nappé caramel		Velouté de céleri Coulommiers à la coupe Coupelle compote de pommes
DIMANCHE	02-mai		Salami Chili con carné et riz Edam BIO Cake aux amandes		Velouté aux endives Fromage blanc nature et sucre Orange