













Tous nos potages sont réalisés sur notre Cuisine d'Epône










Menus SENIORS - PORTAGE -
Semaine du 3 au 9 mai 2021



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	03-mai	Macédoine mayonnaise Escalope viennoise Pommes de terre en quartier persillés Camembert Mousse au chocolat au lait	Potage minestrone Saint paulin Compote pomme banane
MARDI	04-mai	 Salade coleslaw Sauté de bœuf aux échalotes Macaronis BIO Gouda Purée pomme des Vergers pruneaux 	Velouté artichaut et pommes de terre Cotentin Crème dessert vanille
MERCREDI	05-mai	 Rillettes de sardine Rôti de porc au jus Haricots blancs tomatés Yaourt nature et sucre Tarte au citron	Velouté d'endives et pommes de terre Yaourt aromatisé Poire 
JEUDI	06-mai	 Scarole et chou rouge Filet de merlu sauce dieppoise Carottes persillées BIO Bleu Verrine tapioca fleur d'oranger 	Soupe à l'oignon Petit moulé aux noix Crème dessert chocolat
VENDREDI	07-mai	 Carottes râpées vinaigrette Moules sauce curry  Riz créole BIO Fromage blanc nature et sucre Purée de pommes des Vergers romarin 	Potage mouliné HV et pommes de terre Buchette mi-chèvre à la coupe Liégeois vanille
SAMEDI	08-mai	 Saucisson sec Cuisse de poule à la basquaise Semoule BIO Edam Crème dessert caramel	Potage velouté de courgettes  Petit moulé aux fines herbes Madeleine
DIMANCHE	09-mai	Poireaux vinaigrette Lasagnes bolognaise  Tomme blanche à la coupe Pomme Sennevières (pommes local)	Potage velouté de carottes Yaourt aromatisé Ananas au sirop








Menus SENIORS - PORTAGE -
Semaine du 10 au 16 mai 2021

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	10-mai	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Tortis carbonara</p>  <p>Fraidou</p> <p>Gaufre chocolat</p>	<p>Potage velouté de lentilles</p> <p>Tomme noire</p> <p>Coupelle de compote de pommes</p>
MARDI	11-mai	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Orange</p>	<p>Velouté tomate</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Abricots au sirop</p>
MERCREDI	12-mai	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Gratin printanier</p>  <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Purée de pommes des vergers et fraise</p> 	<p>Potage de légumes</p> <p>Fromy</p> <p>Kiwi</p> 
JEUDI	13-mai	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Lentilles vertes cuisinées BIO</p> <p>Cotentin</p> <p>Beignet aux pommes</p> 	<p>Potage velouté chou fleur</p> <p>Bûchette mi chèvre à la coupe</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	14-mai	<p>Choux rouge vinaigrette</p> <p>Risotto Volaille et champignons</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage haricots blanc et tomate</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote pomme ananas</p>
SAMEDI	15-mai	<p>Salade coleslaw</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Cake seigle</p> 	<p>Potage velouté carottes, navets, poireaux</p>  <p>Bleu</p> <p>Crème dessert caramel</p>
DIMANCHE	16-mai	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Madeleine</p>	<p>Potage velouté cœur de laitue</p> <p>Brie</p> <p>Kiwi</p>









Menus SENIORS - PORTAGE -
Semaine du 17 au 23 mai 2021



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	17-mai	 <p>Lentilles BIO vinaigrette Emincé de dinde au basilic Ratatouille Petit moulé aux noix Pomme Sennevières (pomm local)</p>	<p>Potage minestrone</p>  <p>Yaourt nature et sucre Crème dessert caramel</p>
MARDI	18-mai	<p>Salade de pdt à la parisienne Omelette nature Haricots verts Carré de l'Est à la coupe Poire</p>	<p>Potage velouté artichaud et pommes de terre</p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe Liégeois café</p>
MERCREDI	19-mai	<p>Macédoine mayonnaise Crépinette de porc à la dijonnaise Epinards béchamel Emmental Semoule au lait</p> 	<p>Potage velouté de pois cassé</p> <p>Yaourt aromatisé Kiwi</p>
La journée de l'abeille			
JEUDI	20-mai	<p>Salade de printemps Rôti de porc à la sauge Jeunes carottes au miel, orange et coriandre Camembert Clafoutis</p> 	<p>Potage mouliné d'endives</p>  <p>Fourme d'ambert Liégeois vanille</p>
VENDREDI	21-mai	<p>Betteraves vinaigrette Cake seigle saumon epinards Salade verte Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel</p>  	<p>Velouté mouliné pdt crème oignons</p>  <p>Fromage blanc nature et sucre Orange</p>
SAMEDI	22-mai	<p>Crêpe au fromage Sauté de dinde 4 épices Courgettes BIO Yaourt nature et sucre Poire</p>  	<p>Potage velouté cœur de laitue</p> <p>Coulommier à la coupe Crème dessert chocolat</p>
DIMANCHE	23-mai	<p>Scarole et chou rouge Langue de bœuf sauce piquante Riz créole BIO Fromage frais sel de Guerande Purée pomme des Vergers verveine</p>  	<p>Soupe à l'oignon</p>  <p>Yaourt nature et sucre Tapioca à la fleur d'oranger</p>
















Menus SENIORS - PORTAGE -
Semaine du 24 au 30 mai 2021









		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	24-mai	Feuilleté au chèvre Sauté de porc au basilic Petits pois aux oignons Camembert Pomme Sennevières (pommes local)	Potage velouré haricots blancs tomate Fromy Coupelle de cubes de fruits
<u>MARDI</u>	25-mai	 Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf à l'estragon Flageolets Fromage blanc nature BIO et sucre Purée pommes des Vergers et menthe 	Potage velouté de légumes Yaourt nature et sucre Orange
<u>MERCREDI</u>	26-mai	 Salade de lentilles Boulette d'agneau sauce tomate Courgettes BIO Edam Liégeois chocolat	Potage velouté de courgettes Brie Crème dessert vanille
<u>JEUDI</u>	27-mai	Pâté de campagne et cornichon Rôti de veau farcie dijonnaise Poêlée de légumes Gouda Tarte normande	 Velouté de tomate Montboissier à la coupe Crème dessert café
<u>VENDREDI</u>	28-mai	Chou fleur vinaigrette Cake moelleux (seigle complet, dés de volaille, 5 graines) Salade verte Coulommiers à la coupe Poire	Potage mouliné carottes, navets, poireaux Yaourt aromatisé Moelleux caramel beurre salé
<u>SAMEDI</u>	29-mai	 Salade de mâche et betteraves Carré de porc fumé à la diable Carottes BIO Fromage blanc nature et sucre Pomme Sennevières (pommes local) 	Potage velouté chou fleur St Paulin Kiwi 
<u>DIMANCHE</u>	30-mai	 Salade de blé BIO à la Parisienne Sauté de poulet à l'ancienne Navets à la crème Yaourt nature et sucre Mousse au chocolat noir	Potage velouté aux lentilles Emmental Crème dessert caramel

Menus SENIORS - PORTAGE -
Semaine du 31 mai au 06 juin 2021



		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	31-mai	Salade de pommes de terre à l'échalotte Sauté de porc au curry Courgettes aux herbes Coulommiers à la coupe Purée pommes framboises 	Potage velouté flageolets Tomme noire  Mousse café
<u>MARDI</u>	01-juin	Taboulé Poulet rôti Pommes rissolées Emmental Flan nappé caramel	Potage velouté aux carottes  Fromage blanc nature et sucre Compote pomme banane
<u>MERCREDI</u>	02-juin	Salade de penne à la catalane Emincé de dinde sauce abricots secs, cannelle Petits pois BIO aux oignons  Tomme blanche à la coupe Pruneaux au thé 	Potage minestrone Fondu Président Liégeois vanille
<u>JEUDI</u>	03-juin	Scarole et chou rouge Saucisse de Toulouse  Lentilles Camembert Paris Brest	Potage velouté au céleri Yaourt nature et sucre Banane
<u>VENDREDI</u>	04-juin	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de veau à la lyonnaise Coquillettes BIO  Saint Paulin Mousse au chocolat au lait	Potage velouté à l'oseille Bleu Orange
<u>SAMEDI</u>	05-juin	Saucisson sec  Cake moelleux (seigle navet curcuma)  Salade verte Petit moulé nature  Purée pomme rhubarbe 	Potage mouliné petits pois Fromy Crème dessert chocolat
<u>DIMANCHE</u>	06-juin	Chou blanc sauce fromage blanc echalote Blanquette de veau Carottes BIO ciboulette  Edam Calfoutis aux cerises	Potage mouliné pdt crème oignons  Munster à la coupe Kiwi



		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	07-juin	Scarole et chou rouge Risotto aux courgettes Fourme d'ambert Purée de pommes fruits rouges 	Soupe à l'oignon Gouda Crème dessert vanille
<u>MARDI</u>	08-juin	 Céleri rémoulade Cuisse de canette sauce aigre douce Macaronis BIO Camembert Flan nappé caramel	Potage velouté aux courgettes Bûchette mi-chèvre à la coupe Pomme du Verger au four à la cannelle
<u>MERCREDI</u>	09-juin	Crevette sauce cocktail (en verrine)  Langue de bœuf sauce picquante Purée de pommes de terre Petit moulé aux noix  Cake aux pêches	Potage minestrone Yaourt nature et sucre Ananas au sirop
<u>JEUDI</u>	10-juin	 Salade de lentilles Rôti de dinde basquaise Riz pilaf BIO Tomme noire Banane	Potage velouté de tomate Saint paulin Crème dessert caramel
<u>VENDREDI</u>	11-juin	Salade de pdt et hareng Paupiette de saumon sauce citron Flan d'épinards Fraidou Liégeois vanille	Potage mouliné navets pommes de terre Brie à la coupe Orange
<u>SAMEDI</u>	12-juin	 Salade de riz à la catalane Calamar à la romaine Carottes et navets Yaourt nature BIO et sucre Pêche blanche	Potage velouté julienne de légumes Carré de l'Est à la coupe Crème dessert chocolat
<u>DIMANCHE</u>	13-juin	 Salami Boulettes d'agneau aux olives Courgettes BIO aux herbes Faisselle nature et sucre Beignet framboise	 Potage velouté de lentilles Pavé 1/2 sel Mousse café

Menus SENIORS - PORTAGE -
Semaine du 14 au 20 juin 2021



		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	14-juin	Concombre BIO vinaigrette Emincé de volaille tajine Mélange 4 céréales BIO Saint paulin Pêche jaune	Potage velouté carottes Yaourt nature Pruneaux à la verveine
<u>MARDI</u>	15-juin	Macédoine mayonnaise Omelette aux fines herbes Piperade Fromage blanc nature BIO et sucre Madeleine	Potage minestrone Emmental Orange
<u>MERCREDI</u>	16-juin	Salade de radis, concombre, HV, ciboulette Tripes à mode de Caen Pommes de terre en quartier Tomme noire Calfoutis aux abricots	Potage mouliné au céleri Camembert Coupelle compote pomme ananas
<u>JEUDI</u>	17-juin	Saucisson à l'ail et cornichon Cake moelleux Salade verte Mimolette Banane	Soupe à l'oignon Brie Crème dessert café
AU RYTHME DU SOLEIL			Potage mouliné carottes, navets, poireaux
<u>VENDREDI</u>	18-juin	Salade de tomate et olives Paëlla poisson/poulet Yaourt nature et sucre Cerises selection Elior	Saint Paulin Coupelle compote de pomme
<u>SAMEDI</u>	19-juin	Salade de lentilles Colin gratiné au fromage Carottes vichy BIO Edam Pomme Sennevières (pommes local)	Potage velouté haricots blancs Buchette mi chèvre Nectarine
<u>DIMANCHE</u>	20-juin	Radis et beurre Sauté de poulet estragon Printanière de légumes Fromage blanc nature et sucre Eclair café	Potage velouté à l'oseille Fromage fondu Président Kiwi





Menus SENIORS - PORTAGE -
Semaine du 21 au 27 juin 2021



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	21-juin	<p>Concombre BIO vinaigrette Boudin blanc Lentilles aux carottes Tomme blanche à la coupe Abricots</p> 	<p>Potage velouté aux courgettes</p> <p>Brie Coupelle compote de pomme</p>
MARDI	22-juin	<p>Chou fleur vinaigrette Gratin de courgette et bœuf</p> <p>Carré de l'Est à la coupe Crème dessert vanille</p>	<p>Potage flageolets</p>  <p>Petit moulé fines herbes Orange</p>
MERCREDI	23-juin	<p>Carottes râpées vinaigrette Paupiette de bœuf au basilic Petits pois BIO aux oignons Yaourt nature et sucre Gâteau basque</p> 	<p>Potage velouté aux lentilles</p> <p>Bleu Flan nappé caramel</p>
JEUDI	24-juin	<p>Maquereau à la moutarde Poulet rôti vallée d'auge Farfalles St nectaire à la coupe Kiwi BIO</p> 	<p>Potage velouté de tomate</p> <p>Fromage fondu Président Semoule au lait</p>
VENDREDI	25-juin	<p>Salade de haricots verts vinaigrette Rôti de veau aigre douce Carottes vichy BIO Petit moulé nature Purée pommes framboise</p> 	<p>Potage mouliné petits pois</p> <p>Yaourt nature et sucre Nectarine</p>
SAMEDI	26-juin	<p>Salade de pdt à l'echalote Moussaka cuisinée</p> <p>Mimolette Pêche jaune</p>	<p>Potage de légumes</p>  <p>Coulommiers à la coupe Kiwi</p>
DIMANCHE	27-juin	<p>Salade coleslaw Filet de carrelet sauce dieppoise Haricots plats Yaourt nature et sucre Cake épeautre vanille</p>  	<p>Potage velouté cœur de laitue</p> <p>Camembert Liégeois vanille</p>