







 Portage semaine du 30 août au 5 septembre 2021 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Taboulé à l'orientale BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma)</i>	Melon	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>	Salade vendéenne <i>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos*
Boudin noir et sa compote de pommes	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette à l'orange	Quiche aux trois fromages maison <i>(Cantal, emmental, bûche des Dômes)</i>	Calamars à l'espagnole	Rôti de veau sauce poivre	Filet de poulet sauce estragon
Purée de pommes de terre BIO		Petits pois à la française	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Riz BIO pilaf	Navets et carottes persillés	Pommes de terre rissolées au herbes*
Edam	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Salade de fruits frais	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Pruneaux d'Agen au sirop	Crème dessert au café	Liégeois à la vanille

 Portage semaine du 6 au 9 septembre 2021 						
DEJEUNER						
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Feuilleté à la bolognaise*	Soupe froide Gaspacho	Céleri rémoulade	Pâté de canard* et cornichon
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise	Tête de veau sauce gribiche	Dos de cabillaud sauce Noilly	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons	Cuisse de pintade sauce normande	Fondant de porc royal aux pruneaux
	Pommes de terre vapeur BIO persillées	Purée du soleil <i>(Carotte et poivron)</i>	Blettes à la béchamel	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Riz BIO pilaf	Poêlée bouquet de légumes <i>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</i>
Munster AOP	Camembert	Cantal AOP	Gouda	Bûche des Dômes	Mimolette	Edam
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel

 Portage semaine du 13 au 19 septembre 2021 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Salade piémontaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Pastèque	Taoulé au thon BIO <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos*
Rôti de veau sauce crème d'ail	★ PLAT 2 EN 1	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 Rôti de dinde froid <i>Dosette de moutarde</i> et sa salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème</i>	★ PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc	Aile de raie sauce beurre blanc <i>Sous réserve de disponibilité</i>	Travers de porc sauce barbecue	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons <i>(vbf)</i>
Brocolis	Couscous <i>Semoule BIO</i>			Riz BIO pilaf	Purée de céleri	Pommes boulangères BIO
Carré de l'Est	Montboissier	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison BIO	Charlotte aux Poires	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO	Crème renversée

 Portage semaine du 20 au 26 septembre 2021 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Carottes à la marocaine	Melon	Taboulé à l'orientale BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Rillettes pur porc* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i> REPAS FROID	Radis et beurre	Salade de riz à l'indienne <i>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>
★ PLAT 2 EN 1 Saucisse fumée supérieure <i>Dosette de moutarde</i> et ses lentilles BIO à la paysanne	Colombo de dinde	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Omelette* oignons et lardons	★ Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	Sauté d'agneau à la menthe	Cuisse de canette sauce poivre vert
	Riz BIO pilaf	Ratatouille	Purée de potimarron	Salade aux deux pommes <i>(Pomme de terre, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>	Semoule BIO	Courgettes sautées à l'ail
Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques	Eclair au café	Pruneaux d'Agen au thé	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO

 Portage semaine du 27 septembre au 3 octobre 2021 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1er	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Segments de pomelos*	Salade de betteraves à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade charcutière <i>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Carottes râpées BIO à l'orange	Macédoine à la russe <i>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</i>	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière	Cuisse de pintade cocotte	Boudin blanc sauce Porto	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i>	★ PLAT 2 EN 1	Filet de poulet sauce crème	Rôti de veau à la provençale
Polenta crémeuse	Pâtes penne BIO et emmental râpé	Crèmeux de haricots verts	Salsifis	Choucroute de la mer	Petits pois à la française	Riz BIO pilaf
Mimolette	Montboissier	Coulommiers	Saint Paulin	Emmental	Carré de l'Est	Munster AOP
Compote et biscuit	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison BIO	Crème dessert au caramel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison