

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier	samedi 10 janvier	dimanche 11 janvier
<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	TARTE AU FROMAGE	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	<b>CELERI BIO ET LOCAL REMOULADE</b>	<b>VELOUTE DE POTIRON LOCAL</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</b>	SALADE DE MUSEAUX VINAIGRETTE
NORMANDIN AU VEAU SAUCE FORESTIERE	<b>COLOMBO DE POULET LOCAL</b>	<b>OMELETTE (OEUF BIO) À LA CIBOULETTE</b>	<b>ESCALOPE DE PORC LABEL ROUGE À LA MOUTARDE</b>	DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE</b>	POT AU FEU
<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA</b>	MACARONIS BIO	<b>EPINARDS BIO BECHAMEL</b>	<b>CHOU ROUGE LOCAL AU POMMES</b>	LEGUMES LOCAUX DU POT
FONDUE DE POIREAUX	PIPERADE	<b>BUTTERNUT LOCAL RÔTI</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	RIZ BIO	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES DU POT</b>
<b>GOUDA BIO</b>	<b>EDAM BIO</b>	<b>EMMENTAL BIO</b>	MIMOLETTE	<b>CANTAL AOP</b>	FROMAGE	<b>CAMEMBERT BIO</b>
CREME DESSERT CARAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	GALETTE DES ROIS	YAOURT	PATISSERIE



# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	samedi 17 janvier	dimanche 18 janvier
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU BLANC LOCAL RÉMOULADE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POIS CASSÉS BIO	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	ROSETTE ET CORNICHONS
SAUTE DE BOEUF LOCAL	SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE AU CURRY	CHILI CON CARNE (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)	CARBONARA DE COLIN MSC	TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE LOCALES ET REBLOCHON AOP)	CUISSE DE POULET ROTI LOCAL	FRICASSÉE DE PORC LOCAL
CAROTTES LOCALES BRAISÉES	POMMES RISSOLÉES	-	TORSADES BIO	SALADE VERTE LOCALE	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	POMMES DE TERRE ROSTI
COEUR DE BLÉ BIO	FONDUE DE POIREAUX BIO	RIZ BIO	EMMENTAL RAPE BIO	-	POMMES DE TERRE LOCALES	HARICOTS VERTS BIO
VACHE QUI RIT BIO	TOMME BLANCHE	GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO	COMTE AOP	FROMAGE	MAROILLES AOP
FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ	PATISSERIE	ILE FLOTTANTE	PATISSERIE

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	samedi 24 janvier	dimanche 25 janvier
<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	<b>CÉLERI BIO RÉMOULADE</b>	<b>POTAGE CRÉCY (CAROTTES LOCALES)</b>	<b>CAROTTES BIO LOCALES RÂPÉES À LA CRÈME</b>	SAUCISSON SEC	<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</b>
PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	COUSCOUS ( boule au boeuf et merguez)	<b>BOLOGNAISE BIO</b>	<b>FRICASSÉE DE DINDE LOCALE</b>	<b>DOS DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE</b>	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	CHOUCRUTE ( saucisse, échine de porc fumé, saucisson à l'ail)
<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA</b>	LEGUMES A COUSCOUS	<b>PATES PAPILLONS BIO</b>	<b>PETITS POIS BIO</b>	<b>POELEE DE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	<b>CHOU BLANC LOCAL</b>
SALSIFIS À LA PROVENÇALE	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	RIZ BIO	PUREE	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>
<b>EDAM BIO</b>	BRIE	MIMOLETTE	<b>GOUDA BIO</b>	<b>CANTAL AOP</b>	FROMAGE	BLEU
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE	YAOURT AROMATISÉ	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	RIZ AU LAIT	PATISSERIE



# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier	samedi 31 janvier	dimanche 01 février
<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b>	<b>ENDIVES LOCALES AUX RAISINS SECS</b>	<b>CHOU BLANC LOCAL, POMMES ET CUMIN</b>	<b>CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE</b>	QUICHE LORRAINE	SOUPE A L'OIGNONS ET SES CROUTONS	RILLETTES DE THON
<b>SAUTE DE BOEUF LOCAL</b>	SAUCISSE CHIPOLATAS	CUISSE DE POULET AU JUS	NORMANDIN AU VEAU SAUCE TOMATE	<b>DOS DE COLIN MSC SAUCE NANTUA</b>	ENDIVES A LA FLAMANDE	SAUTE DE VEAU MARENGO
PIPERADE	<b>RIZ BIO</b>	BROCOLIS EN GRATIN	MACARONIS BIO	<b>EPINARDS BIO A LA BECHAMEL</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	POMMES DE TERRE NOISETTES
<b>BLÉ BIO</b>	LENTILLES	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	EMMENTAL RAPE BIO	<b>POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE</b>		<b>CAROTTES LOCALES AU JUS</b>
<b>VACHE QUI RIT BIO</b>	ST PAULIN	<b>EMMENTAL BIO</b>	<b>EDAM BIO</b>	<b>COMTE AOP</b>	FROMAGE	<b>PONT L'EVEQUE AOP</b>
CAKE VANILLE ET PEPITE DE CHOCOLAT DU CHEF	CRÈME DESSERT	<b>BANANE BIO</b>	YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	PATISSERIE

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février	samedi 07 février	dimanche 08 février
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	VELOUTÉ DE POTIMARRON LOCAL BIO	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	BETTERAVES ROUGES BIO	POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX	OEUF DUR BIO MIMOSA	MUSEAU VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CHAMPIGNONS	JAMBON BLANC	CARBONADE FLAMANDE (boeuf local)	POULET LOCAL RÔTI FAÇON TEX MEX	FRICASSÉE DE POISSON MSC	CREPINETTE SAUCE DIJONNAISE	CASSOULET ( saucisse de toulouse,lard fumé, saucisson à l'ail)
POTIRON RÔTI	POMMES DE TERRE LOCALES	CAROTTES LOCALES BIO AUX OIGNONS	CHOU FLEUR PAPRIKA	MACARONIS BIO	PUREE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE
SEMOULE BIO	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	BOULGOUR BIO	EMMENTAL RAPE BIO	CHOU ROUGE LOCAL	POMMES DE TERRE LOCALES
CHANTENEIGE	TOMME NOIRE	MAROILLES AOP	GOUDA BIO	MIMOLETTE	FROMAGE	ST PAULIN
FROMAGE BLANC BIO SUCRE	FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT NATURE SUCRE BIO	FRUIT BIO	YAOURT LOCAL	POMME AU FOUR	PATISSERIE

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février	samedi 14 février	dimanche 15 février
PANNA COTTA SALÉ	<b>POTAGE BROCOLIS BIO</b>	<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	<b>CÉLERI BIO RÉMOULADE</b>	<b>SALADE DE CHOU LOCAL VINAIGRE DE RIZ</b>	<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	ASPERGE SAUCE MOUSSELINE
CHOU FARCI	BOULE A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	<b>SAUTE DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA</b>	<b>PORC LOCAL AU CARAMEL</b>	CANNELLONI GRATINE	<b>ESCALOPE DE DINDE LOCALE SAUCE CREME</b>
RIZ BIO	<b>PENNE BIO</b>	<b>CAROTTES LOCALES FACON VICHY</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	RIZ CANTONNAIS	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	POMMES DE TERRE ROSTI
-	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>COEUR DE BLÉ BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	-	-	PETITS POIS CAROTTES
<b>VACHE QUI RIT BIO</b>	TOMME BLANCHE	<b>CANTAL AOP</b>	<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>EMMENTAL BIO</b>	FROMAGE	BRIE
CRÊPE AU SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	FLAN CARAMEL	YAOURT AROMATISE	TARTE NOIX DE COCO	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	PATISSERIE