

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



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	PÂTISSERIE	ILE FLOTTANTE	PÂTISSERIE



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

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
POTAGE DE LÉGUMES BIO	ENDIVES LOCALES AUX RAISINS SECS	CHOU BLANC LOCAL, POMMES ET CUMIN	CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE	SOUPE A L'OIGNONS ET SES CROUTONS	RILLETES DE THON
SAUTE DE BOEUF LOCAL	SAUCISSE CHIPOLATAS	CUISSE DE POULET AU JUS	NORMANDIN AU VEAU SAUCE TOMATE	DOS DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	ENDIVES A LA FLAMANDE	SAUTE DE VEAU MARENGO
PIPERADE	RIZ BIO	BROCOLIS EN GRATIN	MACARONIS BIO	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	POMMES DE TERRE LOCALES	POMMES DE TERRE NOISETTES
BLÉ BIO	LENTILLES	POMMES DE TERRE LOCALES	EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE		CAROTTES LOCALES AU JUS
VACHE QUI RIT BIO	ST PAULIN	EMMENTAL BIO	EDAM BIO	COMTE AOP	FROMAGE	PONT L'EVEQUE AOP
CAKE VANILLE ET PEPITE DE CHOCOLAT DU CHEF	CRÈME DESSERT	BANANE BIO	YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CAFE	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	PÂTISSERIE



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	POTAGE BROCOLIS BIO	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	CÉLERI BIO RÉMOULADE	SALADE DE CHOU LOCAL VINAIGRE DE RIZ	POTAGE LEGUMES LOCAUX	ASPERGE SAUCE MOUSSELINE
CHOU FARCI	BOULE A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	SAUTE DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA	PORC LOCAL AU CAREMEL	CANNELLONI GRATINE	ESCALOPE DE DINDE LOCALE SAUCE CREME
RIZ BIO	PENNE BIO	CAROTTES LOCALES FACON VICHY	HARICOTS VERTS BIO	RIZ CANTONNAIS	SALADE VERTE LOCALE	POMMES DE TERRE ROSTI
-	EMMENTAL RAPE BIO	COEUR DE BLÉ BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	-	-	PETITS POIS CAROTTES
VACHE QUI RIT BIO	TOMME BLANCHE	CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	EMMENTAL BIO	FROMAGE	BRIE
CRÊPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON LOCAL	FLAN CAREMEL	YAOURT AROMATISE	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO	PATISSERIE

