



# 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 cuisine.

## FÉRIÉ

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai	samedi 02 mai	dimanche 03 mai
<b>CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE</b>	TARTE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	SALADE DE TOMATE AU SURIMI	<b>POTAGE DUBARRY( CHOU FLEUR BIO)</b>	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
<b>FRICASSE DE PORC LOCAL</b>	BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	<b>SAUCE BOLOGNAISE(BOEUF BIO)</b>	<b>POISSON MSC MEUNIÈRE</b>	CUISSE DE POULET ROTI ET SON JUS	ROGNONS	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE
<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA</b>	PETITS POIS	<b>FUSILLI BIO</b>	BROCOLIS GRATINÉS	POMMES DE TERRE BOULANGERES	<b>PUREE ( pommes de terre locales)</b>	POMMES DE TERRE ROSTI
CHOU DE BRUXELLES	<b>RIZ IGP CREOLE</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	PETITS POIS CAROTTES	<b>CHOU ROUGE LOCAL</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
CARRE FRAIS	<b>GOUDA BIO</b>	MIMOLETTE	<b>COMTE AOP</b>	BRIE	FROMAGE	<b>REBLOCHON AOP</b>
<b>FROMAGE BLANC BIO</b>	POMMES HVE	YAOURT NATURE	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	PATISSERIE	LIEGEOIS CHOCOLAT	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 cuisine.

	FÉRIÉ						
	lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai	samedi 09 mai	dimanche 10 mai
	MACEDOINE DE LEGUMES	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>	<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>CÉLERI LOCAL RÉMOULADE</b>	ASPERGE SAUCE MOUSSELINE	SOUPE A L'OIGNONS /CROUTONS A L'AIL	RILLETTE DE MAQUEREUX
	COUSCOUS/MERGUE Z/BOULE AU BOEUF	<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE MAROILLES</b>	JAMBON BLANC	<b>MARMITE DU PECHEUR AU COLIN MSC</b>	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	<b>ENDIVES LOCALES A LA FLAMANDE</b>	<b>SAUTE DE PORC LOCAL MARENGO</b>
	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	POMMES DE TERRE SAUTEES	<b>EPINARDS BIO BECHAMEL</b>	<b>POEELE DE LEGUMES BIO</b>	<b>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES</b>	POMMES DE TERRE NOISETTE
	LEGUMES A COUSCOUS	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>RIZ IGP</b>	<b>MACARONIS BIO</b>	-	SALSIFIS A L'AIL
	<b>EDAM BIO</b>	TOMME BLANCHE	<b>CANTAL AOP</b>	<b>GOUDA BIO</b>	ST PAULIN	FROMAGE	<b>PONT L'EVEQUE AOP</b>
	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	<b>ANANAS BIO</b>	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	PATISSERIE	ILES FLOTTANTES	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 cuisine.

### FÉRIÉ

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai	samedi 16 mai	dimanche 17 mai
<b>OEUF DUR BIO MAYONNAISE</b>	<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE AU BASILIC</b>	PATE EN CROUTE ET CORNICHONS	<b>CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE</b>	<b>TABOULE( SEMOULE BIO)</b>	SALADE DE MUSEAU VINAIGRETTE
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	BOULETTES THAÏ SAUCE AIGRE DOUCE	SAUTE DE BOEUF FACON MARENGO	<b>CUISSE DE POULET LOCAL ROTI</b>	<b>DOS DE COLIN LIEU MSC SAUCE AURORE</b>	SAUCISSE CHIPOLATAS SAUCE DIJONNAISE	ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE
<b>GRATIN DAUPHINOIS (</b> <b>POMMES DE TERRE</b> <b>LOCALES)</b>	<b>PATES PENNE BIO</b>	<b>POEELE DE LEGUMES LOCAUX</b>	POMMES DE TERRE SAUTEES	<b>EPINARDS BIO BECHAMEL</b>	LENTILLES	POMMES DE TERRE CROQUETTE
<b>BROCOLIS BIO</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>PETITS POIS CAROTTES BIO</b>	<b>RIZ IGP</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>CAROTTES LOCALES VICHY</b>
<b>VACHE QUI RIT BIO</b>	BRIE	<b>CHANTENEIGE BIO</b>	<b>MAROILLES AOP</b>	<b>EDAM BIO</b>	FROMAGE	BLEU
<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>YAOURT BIO NATURE</b>	<b>BANANE BIO</b>	PATISSERIE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AROMATISE	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 cuisine.

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai	samedi 23 mai	dimanche 24 mai
<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE</b>	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA PIEMONTAISE	<b>CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE</b>	POTAGE TOMATE	<b>OEUF DUR BIO ET MACEDOINE DE LEGUMES</b>
<b>KEFTA AU BOEUF BIO SAUCE TOMATE</b>	ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA	QUICHE LORRAINE	<b>SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</b>	<b>POISSON MSC MEUNIÈRE</b>	HACHIS PARMENTIER	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS
PUREE MAISON	RATATOUILLE	<b>RIZ IGP</b>	<b>MACARONIS BIO</b>	<b>POÉLÉE CAMPAGNARDE (CHAMPIGNONS, HARICOTS VERTS BIO)</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	PETITS POIS CAROTTES
<b>CAROTTES LOCALES AU JUS</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>		<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>
<b>CHANTENEIGE BIO</b>	MIMOLETTE	<b>COMTE AOP</b>	<b>GOUDA BIO</b>	TOMME BLANCHE	FROMAGE	TOMME GRISE
CREME DESSERT CHOCOLAT	<b>CRÈME DESSERT LOCALE</b>	<b>YAOURT BIO NATURE</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	GÂTEAU AUX POMMES HVE DU CHEF	PETIT SUISSÉ AROMATISÉ	PÂTISSERIE

gourmandise

équilibré

miam !

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 cuisine.

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai	samedi 30 mai	dimanche 31 mai
TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CREPE JAMBON FROMAGE	MELON	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	SALADE DE TOMATE BIO	RILLETTE DE THON
ROTI DE BOEUF SAUCE BEARNAISE	SAUTE DE POULET LOCAL AUX CHAMPIGNONS	BOULE AU VEAU SAUCE TOMATE	FRICASSE DE PORC LABEL ROUGE	DOS DE LIEU MSC SAUCE PROVENCALE	TOMATE FARCIES	CUISSE DE PINTADE AUX PECHES
POMMES DE TERRE ROSTI	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	PATES TORSADES HVE	CAROTTES LOCALES ET BIO	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLEES	RIZ IGP	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA
HARICOTS VERTS BIO	COEUR DE BLE BIO	EMMENTAL RAPE BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	PIPERADE		CHOU BLANC LOCAL
ST PAULIN	VACHE QUI RIT BIO	EDAM BIO	CAMEMBERT BIO	CANTAL AOP	FROMAGE	REBLOCHON AOP
ILES FLOTTANTES	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT NATURE SUCRE	FRUITS DE SAISON LOCAL	COOKIE DU CHEF	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 cuisine.

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin	samedi 06 juin	dimanche 07 juin
<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC	<b>OEUF DUR BIO MAYONNAISE</b>	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b>	<b>POTAGE CRECY (CAROTTES LOCALES)</b>	ASPERGE SAUCE MOUSSELINE
<b>SAUTE DE POULET LOCAL TANDOORI</b>	<b>JAMBON LABEL ROUGE</b>	FRICADELLE SAUCE COCKTAIL	<b>ESTOUFADE DE PORC LOCAL AUX PRUNEAUX</b>	<b>POISSON MSC MEUNIÈRE</b>	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
<b>POEELE DE LEGUMES LOCAUX</b>	PATES COUDE HVE	POMMES DE TERRE RISSOLEES	<b>BROCOLIS BIO GRATINÉS</b>	<b>RIZ IGP</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES BOULANGERE</b>	<b>LEGUMES LOCALES DU BOUILLON</b>
<b>PUREE MAISON (PDT LOCALES)</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>BLÉ BIO</b>	-	CHOU DE BRUXELLES	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>
CHANTENEIGE	BRIE	<b>EMMENTAL BIO</b>	MIMOLETTE	<b>COMTE BIO</b>	FROMAGE	<b>COMTE AOP</b>
FLAN CAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	BROWNIES	LIEGEOIS 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 cuisine.

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin	samedi 20 juin	dimanche 21 juin
CONCOMBRE A LA BULGARE	<b>PASTEQUE</b>	<b>SALADE DE TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>	SAUCISSON À L'AIL	POTAGE LEGUMES LOCAUX	<b>CELERI LOCAL REMOULADE</b>	SALADE DU PECHEUR
<b>LASAGNE BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)</b>	<b>TOMATES FARCIES</b>	POULET LOCAL À LA TEXANE	<b>SAUTE DE BOEUF BIO AU PAPRIKA</b>	<b>POISSON PANÉ MSC SAUCE TARTARE</b>	<b>POIREAUX LOCAUX A LA FLAMANDE</b>	ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE
SALADE VERTE LOCALE	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	COURGETTES BRAISEES	POMMES DE TERRE SAUTEES	RATATOUILLE		POMMES DE TERRE CROQUETTE
	-	<b>BLÉ BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
<b>VACHE QUI RIT BIO</b>	<b>EDAM BIO</b>	BRIE	TOMME BLANCHE	<b>CANTAL AOP</b>	FROMAGE	<b>PONT L'EVEQUE AOP</b>
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON LOCAL	FROMAGE BLANC LOCAL AU SPÉCULOOS	TARTE AUX POMMES LOCALES	LIEGEOIS VANILLES	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 cuisine.

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin	samedi 27 juin	dimanche 28 juin
<b>CAROTTES LOCALES ET BIO RÂPÉES</b>	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CELERI LOCAL REMOULADE</b>	POTAGE LEGUMES LOCAUX	<b>MELON HVE</b>	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	RILLETTE DE MAQUEREAUX
SAUTÉ DE PORC LOCAL À L'OLIVE	<b>SAUCE CARBONARA</b>	CHILI CON CARNE	HAUT CUISSE DE POULET LOCAL ROTI	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE</b>	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE DIJONNAISE	FRICASSE DE VEAU
<b>PETITS POIS BIO</b>	<b>MACARONIS BIO</b>	<b>RIZ IGP</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>COEUR DE BLÉ BIO</b>	HARICOTS BLANC A LA TOMATE	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA
PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>		<b>POMMES DE TERRE BOULANGÈRES</b>	CAROTTES LOCALES VICHY	POMMES DE TERRE LOCALES	POEELE DE LEGUMES LOCAUX
<b>GOUDA BIO</b>	<b>CAMEMBERT BIO</b>	MIMOLETTE	<b>EMMENTAL BIO</b>	<b>COMTE AOP</b>	FROMAGE	ST PAULIN
PASTEQUE	YAOURT BRASSE LOCAL	<b>BANANE BIO</b>	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	QUATRE QUARTS DU CHEF	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 cuisine.

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet	samedi 04 juillet	dimanche 05 juillet
POTAGE LEGUMES LOCAUX	<b>PASTEQUE</b>	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC	JUS DE FRUITS	MELON	PATE EN CROUTE ET CORNICHONS
KEFTA A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	<b>SAUCE BOLOGNAISE (boeuf bio)</b>	ÉMINCÉ DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	<b>FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE</b>	TOMATE FARCIES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME
PIPERADE	<b>TORTIS BIO</b>	POMMES DE TERRE LOCALES	POTATOES	<b>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</b>	<b>RIZ IGP</b>	POMMES DE TERRE ROSTI
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	POEELE DE LEGUMES LOCAUX	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	PUREE ( pommes de terre locales)		<b>BROCOLIS BIO</b>
CARRE FRAIS	<b>GOUDA BIO</b>	<b>CANTAL AOP</b>	<b>VACHE QUI RIT BIO</b>		FROMAGE	BLEU
YAOURT NATURE SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO NATURE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT AU FRUITS MIXE	ILE FLOTTANTE	PATISSERIE

