

PORTAGE À 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 06 juillet	mardi 07 juillet	mercredi 08 juillet	jeudi 09 juillet	vendredi 10 juillet	samedi 11 juillet	dimanche 12 juillet
CELERI LOCAL REMOULADE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	PASTÈQUE	CONCOMBRE A LA BULGARE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	MELON	ROULE DE JAMBON MACEDOINE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE SAUCE MOUTARDE	BOULETTES À L'AGNEAU	FRICASSÉE DE POULET LOCAL	KEFTA AU BOEUF BIO	FILET DE COLIN MSC LIEU SAUCE CITRON	NORMANDIN AU VEAU SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC SAUCE POIVRE
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	MACARONIS BIO	CAROTTES BIO	SEMOULE BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA	HARICOTS VERTS BIO
BROCOLIS	EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	RATATOUILLE	RIZ BIO	CHOU DE BRUXELLES	POMMES DE TERRE ROSTI
EDAM BIO	MIMOLETTE	CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	GOUDA BIO	FROMAGE	BLEU
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON LOCAL	DONUTS AU CHOCOLAT	LIEGEOIS CHOCOLAT	PÂTISSERIE



PORTAGE À 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.

FÊTE NATIONALE

lundi 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet	samedi 18 juillet	dimanche 19 juillet
CONCOMBRES À LA CRÈME	CREME DE FOIE ET CORNICHONS	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CELERI LOCAL REMOULADE	TARTE AU FROMAGE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	PECHE AU THON
LASAGNES BOLOGNAISES	ESCALOPE DE DINDE LOCALE SAUCE CREME	AIGUILLETTE DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIERE	OMELETTE AU FROMAGE (OEUF BIO)	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUBRE	COTE DE PORC CHARCUTIERE	RÔTI DE VEAU VVF SAUCE CHAMPIGNONS
SALADE VERTE LOCALE	POELEE DE LEGUMES LOCAUX	COURGETTES BIO BRAISÉES	TORSADES BIO	EPINARDS BECHAMEL	PUREE	POMMES DE TERRE CROQUETTES
-	POMMES DE TERRE LOCALES A L'AIL	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	EMMENTAL RAPE BIO	RIZ BIO	CHOU ROUGE AUX POMMES	HARICOTS BEURRE
TOMME BLANCHE	EMMENTAL BIO	EDAM BIO	COULOMMIERS	COMTE AOP	FROMAGE	ST PAULIN
FLAN CAMEL	PÂTISSERIE	BANANE BIO	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON LOCAL	ILE FLOTTANTE	PÂTISSERIE



PORTAGE À 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 20 juillet	mardi 21 juillet	mercredi 22 juillet	jeudi 23 juillet	vendredi 24 juillet	samedi 25 juillet	dimanche 26 juillet
SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES ET BIO VINAIGRETTE	WRAP AU THON ET CAROTTES LOCALES RAPEES	CONCOMBRE A LA CREME	MELON	GASPACHO	PATE EN CROUTE ET CORNICHONS
SAUTE DE POULET A LA PROVENCALE	BOULETTES AU BOEUF BIO À LA NAPOLITAINE	SAUTE DE PORC LOCAL AUX OLIVES	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	DOS DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	QUICHE LORRAINE MAISON	PAUPIETTE DE VEAUX SAUCE FORESTIERE
HARICOTS VERTS	COQUILLETTE BIO	RATATOUILLE	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE	GRATIN DAUPHINOIS
POMMES DE TERRE LOCALES	EMMENTAL RAPE BIO	RIZ BIO	POMMES DE TERRE BOULANGERES	HARICOTS VERTS BIO	-	PETITS POIS CAROTTES
TOMME BLANCHE	COULOMMIERS	CANTAL AOP	BRIE	EMMENTAL BIO	FROMAGE	PONT L'EVEQUE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT AROMATISÉ	QUATRE QUART DU CHEF	RIZ AU LAIT DU CHEF	PÂTISSERIE



PORTAGE À 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 27 juillet	mardi 28 juillet	mercredi 29 juillet	jeudi 30 juillet	vendredi 31 juillet	samedi 01 août	dimanche 02 août
MACÉDOINE DE LÉGUMES	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO)	CAROTTES RAPEES LOCALES	RILLETTE DE MAQUEREAUX
CUISSE DE POULET LOCALE ROTI AUX HERBES	BOLOGNAISE (EGRENE DE BOEUF BIO)	MERGUEZ	FRICASSE DE PORC LOCAL	FILET DE LIEU MSC À L'ESTRAGON	SAUCISSE DE TOULOUSE	CUISSE DE CANETTE RÔTIE AU MIEL
POMMES DE TERRE LOCALES	FARFALES BIO	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE SAUTEES	RIZ IGP AUX PETITS LEGUMES	PUREE	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX
CAROTTES LOCALES VICHY	EMMENTAL RAPE BIO	RATATOUILLE	SALADE VERTE LOCALE		COMPOTE DE POMMES	POMMES DE TERE NOISETTE
EDAM BIO	COMTÉ AOP	GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO	EMMENTAL BIO	FROMAGE	TOMME GRISE
BANANE BIO	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF	FROMAGE BLANC AROMATISE	PÂTISSERIE

PORTAGE À 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 03 août	mardi 04 août	mercredi 05 août	jeudi 06 août	vendredi 07 août	samedi 08 août	dimanche 09 août
SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	MELON	CAROTTES LOCALES VINAIGRETTE	TOMATES A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CELERI LOCAL REMOULADE	SALADE COMPOSE (crevette, tomate, maïs, oeuf dur)
SAUTÉ DE POULET LOCAL	NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE	JAMBON BLANC/ CREPE FROMAGE	RÔTI DE DINDE À LA MOUTARDE	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE	LASAGNES	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE BRUNE
BROCOLIS BIO	COEUR DE BLÉ BIO	MACARONIS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	RIZ IGP	SALADE VERTE LOCALE	POMMES DE TERRE ROSTI
POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE	GRATIN DE COURGETTES BIO	EMMENTAL RAPE BIO	CAROTTES BRAISÉES BIO	CHOU FLEUR BIO EN GRATIN	-	HARICOTS VERTS BIO
MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	MAROILLES AOP	COULOMMIERS	EMMENTAL BIO	FROMAGE	BLEU
POMME HVE	CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT BIO NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	LIEGEOIS CAFE	PÂTISSERIE

PORTAGE À 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.

ASSOMPTION

lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août	samedi 15 août	dimanche 16 août
PÊCHE AU THON	QUICHE AU FROMAGE	PASTÈQUE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON HVE	ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
NORMANDIN AU VEAU SAUCE CRÈME	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE	OMELETTE A LA CIBOULETTE (œuf bio)	JAMBON BLANC	BOULETTE AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	SAUTE DE POULET LOCAL	FRICASSÉE DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE BIO	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE LOCALES	PENNE BIO	HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE SAUTEES	GRATIN DAUPHINOIS
RATATOUILLE	RIZ BIO	EPINARDS BIO BECHAMEL	EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA	SALADE VERTE LOCALE	COURGETTES BIO
GOUDA BIO	BRIE	CANTAL AOP	CHANTENEIGE	FROMAGE	EDAM BIO	MAROILLES AOP
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT AROMATISÉ VANILLE BIO	BANANE BIO	CREME DESSERT VANILLE	FLAN PÂTISSIER DU CHEF	PÂTISSERIE



PORTAGE À 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 17 août	mardi 18 août	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août	samedi 22 août	dimanche 23 août
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE BIO ET MAÏS	CAROTTES LOCALES RAPEE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO ET FROMAGE BLANC BIO	OEUF DUR MIMOSA	RILLETTE DE MAQUEREAUX ET SA BISCOTTES
SAUCE CARBONARA	OMELETTE (OEUF BIO) AU FROMAGE	SAUTE DE PORC LOCAL MARENGO	AIGUILLETTE DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIERE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	TOMATE FARCIES SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
SPAGHETTIS BIO	PUREE	CAROTTES BIO BRAISÉES	GRATIN DAUPHINOIS(POMMES DE TERRE LOCALES)	POEELE DE LEGUMES LOCAUX	-	POMMES DE TERRE NOISETTES
EMMENTAL RAPE BIO	FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	RIZ IGP	HARICOTS BEURRE
CHANTENEIGE	EMMENTAL BIO	TOMME BLANCHE	COMTE AOP	CAMEMBERT BIO	FROMAGE	PONT L'EVEQUE AOP
YAOURT AUX FRUITS MIXE	NECTARINE	FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOS	PASTÈQUE	ECLAIR CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	PÂTISSERIE



PORTAGE À 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 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août	samedi 29 août	dimanche 30 août
TARTE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE BIO VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW (LEGUMES LOCAUX)	MELON	QUICHE LORRAINE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSE AU SURIMI
NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE	CORDON BLEU	FRICASSE DE POULET LOCAL	BOULE AU VEAU	DOS DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	COTE DE PORC CHARCUTIERE	CUISSE DE POULET LOCAL ROTI
HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE	PÂTES	BROCOLIS BIO	RIZ AUX PETITS LEGUMES	COURGETTES À L'AIL	POMMES DE TERRE ROSTI
POMMES DE TERRE BOULANGERE	SEMOULE BIO	PETITS POIS	POMMES DE TERRE LOCALES		PUREE	HARICOTS VERTS BIO
EMMENTAL BIO	EDAM BIO	CANTAL AOP	MIMOLETTE	GOUDA BIO	FROMAGE	ST PAULIN
CRÈME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON LOCAL	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	TARTE AUX POMMES	ILE FLOTTANTE	PÂTISSERIE