Portage à domicile

Semaine du 02 au 08 Novembre



lundi 2 novembre
BETTERAVES ROUGES BIO
MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
BROCOLIS GRATINÉS
FROMAGE
YAOURT LOCAL
mardi 3 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
SAUCE CARBONARA
HARICOTS VERTS BIO
SPAGHETTIS
TARTARE AIL ET FINES HERBES
POMME HVE
mercredi 4 novembre
CÉLERI LOCAL RÉMOULADE
OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF À LA CIBOULETTE
POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES
PETITS POIS BIO AU JUS
CAMEMBERT BIO
YAOURT LOCAL
jeudi 5 novembre
FEUILLETÉ FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE CRÈME MOUTARDE
COMPOTE
CHOU ROUGE
MIMOLETTE
TARTE AUX POMMES
vendredi 6 novembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE
COEUR DE BLÉ BIO
BUTTERNUT LOCAL RÔTI AU MIEL
CANTAL AOP
FROMAGE BLANC BIO AUX BRISURES DE SPÉCULOOS
samedi 7 novembre
POIREAUX VINAIGRETTE
MIJOTÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE FORESTIÈRE
CAROTTES LOCALES BRAISÉES
SEMOULE BIO
EDAM
CAKE À LA NOIX DE COCO ÉLABORÉ PAR LE CHEF
dimanche 8 novembre
OEUF MIMOSA
FILET DE POULET SAUCE MAROILLES AOP LOCAL
ENDIVES BRAISÉES
POMMES DE TERRE DUCHESSES
SAINT NECTAIRE
PÂTISSERIE ÉLABORÉE PAR LE CHEF

Portage à domicile

Semaine du 09 au 15 Novembre



lundi 9 novembre
VELOUTÉ FORESTIER
FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
FONDUE DE POIREAUX LOCAUX À LA CRÈME
RIZ IGP FAÇON CRÉOLE
EMMENTAL BIO
SALADE DE FRUITS FRAIS ÉLABORÉE PAR LE CHEF
mardi 10 novembre
CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN
FILET DE POULET LOCAL
FUSILLIS BIO
BRUNOISE DE LÉGUMES
GOUDA
YAOURT LOCAL
mercredi 11 novembre
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
JAMBON BLANC LABEL ROUGE SAUCE AURORE
GRATIN DE COURGES LOCALES
GNOCCHIS BIO
TOMME NOIRE DES PYRENÉES IGP
POMME HVE
jeudi 12 novembre
PÂTÉ EN CROÛTE
CUISSE DE PINTADE RÔTIE AU JUS LIÉ
CAROTTES FAÇON VICHY
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES
CAMEMBERT BIO
CRÈME CHOCOLAT
vendredi 13 novembre
FILETS DE HARENGS
SAUTÉ DE VEAU FAÇON MARENGO
POMMES DE TERRE LOCALES
POÊLÉE DE LÉGUMES BIO
TOMME NOIRE
LIÉGEOIS VANILLE
samedi 14 novembre
VELOUTÉ DUBARRY (CHOUX FLEURS LOCAUX) ÉLABORÉ PAR LE CHEF
DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE
POIVRONS À LA TOMATE
RIZ IGP
SAINT PAULIN
BARRE BRETONNE COULIS CARAMEL
dimanche 15 novembre
ASPERGES MAYONNAISE
CHOUCROUTE
POMMES DE TERRE VAPEUR AUX HERBES
-
EMMENTAL BIO
TARTE BOURDALOUE

Portage à domicile

Semaine du 16 au 22 Novembre



lundi 16 novembre
SALADE DE COQUILLETTES BIO BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES BROCOLIS BIO BRIE BIO FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE
mardi 17 novembre
MACÉDOINE À LA MAYONNAISE ESCALOPE VIENNOISE SAUCE CRÈME COQUILLETTES HVE ET FROMAGE RÂPÉ HARICOTS VERTS BIO CAMEMBERT BIO YAOURT AROMATISÉ
mercredi 18 novembre
POTAGE ÉLABORÉ PAR LE CHEF AUX POIS CHICHES PAUPIETTE DINDE SAUCE FORESTIÈRE SALADE VERTE POMMES DE TERRE SAUTÉES GOUDA SALADE DE FRUITS FRAIS
jeudi 19 novembre
SALADE DE MUSEAUX FILET DE HOKI MSC SAUCE CRÈME DUO DE PURÉE DE POTIRON ET DE POMMES DE TERRE MUNSTER AOP MOUSSE CAFÉ
vendredi 20 novembre
CÉLERI LOCAL RÉMOULADE SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE SAUCE TOMATE PETITS POIS BIO PURÉE DE PATATES DOUCES BIO EDAM BANANE BIO COULIS SPÉCULOOS
samedi 21 novembre
HOUMOUS ET TOAST POULET CHERMOULA RIZ IGP CAROTTES LOCALES BRAISÉES CANTAL AOP MOUHALABIEH
dimanche 22 novembre
VELOUTÉ DE LÉGUMES RABLE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE LOCALES GRATIN DE BROCOLIS TOMME BLANCHE COMPOTE POMME POIRE

Portage à domicile

Semaine du 23 au 29 Novembre



lundi 23 novembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BEURRE PANAIS RÔTI SEMOULE BIO MIMOLETTE YAOURT NATURE BIO
mardi 24 novembre
CRÊPE AU FROMAGE BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO) CAROTTES LOCALES BRAISÉES PENNE BIO FROMAGE FONDU ORANGE
mercredi 25 novembre
POTAGE PARMENTIER POULET RÔTI HARICOTS VERTS BIO RIZ IGP TOMME BLANCHE YAOURT LOCAL
jeudi 26 novembre
SALADE D'AVOCAT LASAGNE SAUMON ÉPINARD SALADE VERTE - TARTARE AIL ET FINES HERBES CRÈME CARAMEL
vendredi 27 novembre
SALADE DE PÂTES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE COQUILLETTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ SAINT PAULIN POIRE HVE
samedi 28 novembre
PAIN DE MAÎS SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE DUO D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES ET PATATE DOUCE EMMENTAL BIO GÂTEAU À LA CITROUILLLE ÉLABORÉ PAR LE CHEF
dimanche 29 novembre
VELOUTÉ CRÉCY ROGNON DE VEAU SAUCE POIVRE POMMES DE TERRE NOISETTE HARICOTS BEURRE MAROILLES AOP LOCAL LIÉGEOIS CHOCOLAT

Portage à domicile

Semaine du 30 Novembre au 06 Décembre



lundi 30 novembre
POMELOS CREVETTE
FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON
GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO
COEUR DE BLÉ BIO
MIMOLETTE
SALADE DE FRUITS ÉLABORÉE PAR LE CHEF
mardi 1 décembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET LOCAL AU PAPRIKA
POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX
POMMES DE TERRE AUX ÉPICES
BRIE BIO
POIRE HVE
mercredi 2 décembre
COLESLAW PURPLE
MIJOTÉ DE PORC LABEL ROUGE AU CHORIZO
BUTTERNUT LOCAL RÔTI
POTATOES
SAINT NECTAIRE AOP
YAOURT NATURE BIO AU SUCRE
jeudi 3 décembre
CRÊPE AU FROMAGE
GRATIN DE SAUMON
HARICOTS VERT
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
EMMENTAL BIO
CLÉMENTINES
vendredi 4 décembre
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES
ESCALOPE DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
LÉGUMES BIO DE LA BLANQUETTE
RIZ IGP
CAMEMBERT
COMPOTE DE POMMES BIO
samedi 5 décembre
CÉLERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY
SAUCE BOLOGNAISE
COQUILLETTES BIO
SALADE VERTE
CANTAL AOP
GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE ÉLABORÉ PAR LE CHEF
dimanche 6 décembre
VELOUTÉ POTIRON
RÔTI DE BOEUF SAUCE POIVRE
POMMES RÖSTI
SALADE VERTE
COMTÉ
ÉCLAIR CAFÉ

Portage à domicile

Semaine du 07 au 13 Décembre



lundi 7 décembre
MINI PIZZA ÉLABORÉE PAR LE CHEF FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ POMMES DE TERRES LOCALES VAPEUR ACHARD DE LÉGUMES FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES BIO YAOURT LOCAL ARÔMATISÉ
mardi 8 décembre
POTAGE AU POTIMARON HACHIS PARMENTIER (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO) ÉLABORÉ PAR LE CHEF SALADE VERTE - TOMME GRISE ORANGE
mercredi 9 décembre
CÉLERI LOCAL AU CURRY RÔTI DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIÈRE MACARONIS HVE GRATIN DE BROCOLIS BIO MAROILLES AOP YAOIRT ARÔMATISÉ
jeudi 10 décembre
RILLETTE DE PORC SAUTÉ DE VEAU IGP SAUCE FORESTIÈRE CAROTTES BRAISÉES COEUR DE BLÉ GOUDA LIÉGEOIS VANILLE
vendredi 11 décembre
CAROTTES LOCALES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE AIGUILLETTES DE POULET SAUCE TOMATE POÊLÉE DE NAVETS ET CAROTTES AU CUMIN SEMOULE BIO EMMENTAL BIO BANANE BIO
samedi 12 décembre
FRIAND AU FROMAGE BOULETTES À L'AGNEAU HARICOTS VERTS POMMES BOULANGÈRES MIMOLETTE RIZ AU LAIT ÉLABORÉ PAR LE CHEF
dimanche 13 décembre
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTIFLETTE SALADE VERTE - EDAM SALADE DE FRUITS FRAIS ÉLABORÉE PAR LE CHEF

Portage à domicile

Semaine du 14 au 20 Décembre



lundi 14 décembre
TABOULÉ (SEMOULE BIO) POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE POTIMARRON LOCAL RÔTI RIZ IGP GOUDA SALADE DE FRUITS FRAIS
mardi 15 décembre
RILLET DE THON ET BISCOTTES MERGUEZ GRILLÉE SEMOULE BIO RATATOUILLE HIVERNALE CHANTENEIGE BIO POMME LOCALE
mercredi 16 décembre
CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY PENNE BIO EDAM FROMAGE BLANC AUX BRISURES DE SPÉCULOOS
jeudi 17 décembre
VELOUTÉ DE POIREAUX RÔTI DE BOEUF SAUCE POIVRE ENDIVES BRAISÉES POMMES DE TERRE PERSILLÉES TOMME GRISE MOUSSE CHOCOLAT
vendredi 18 décembre
CÉLERI BIO RÉMOULADE SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE SAUCE PROVENCALE COEUR DE BLÉ BIO HARICOTS VERTS BIO À L'AIL MIMOLETTE POIRE HVE
samedi 19 décembre
MOUSSERON DE CANARD ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE POMMES NOISETTES POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES CANTAL AOP BÛCHE DE NOËL ÉLABORÉE PAR LE CHEF
dimanche 20 décembre
VELOUTÉ DUBARRY LASAGNES SALADE VERTE SAINT PAULIN CRÈME CAFÉ