

	Lundi 29 mai 2023	Mardi 30 mai 2023	Mercredi 31 mai 2023	Jeudi 1 juin 2023	Vendredi 2 juin 2023	Samedi 3 juin 2023	Dimanche 4 juin 2023
	<b>DÉJEUNER</b>						
<i>Déjeuner A</i>	*** Menu Bio-local *** Salade de lentilles locales Sauté de dinde locale sauce au curry Courgettes locales sauce béchamel Yaourt nature local et sucre Orange Bio	Radis locaux et beurre Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre locales Fromage frais Fraidou Flan vanille nappé caramel de la fromagerie Maurice	Feuilleté au fromage fondu Paupiette de veau au jus Aubergines locales sauce tomate Camembert Nectarine	Salade de betteraves locales Boulettes de mouton sauce catalane Semoule Fromage blanc local et sucre Pêche	Carottes râpées BIO Dés de poisson PMD sauce à l'armoricaine Haricots beurre persillés Neuville cendré Cake à la cannelle (farine locale)	Salade de pommes de terre locales Œufs Bio florentine (épinards) Yaourt aromatisé Banane	Concombre local en rondelles Hoki PMD sauce niçoise Ratatouille (courgette, aubergine, oignon, sauce tomate) Tomme blanche Tarte pomme et rhubarbe
	*** Menu Bio-local *** Carottes Bio rapées Emincé de porc local sauce aux olives Pommes de terre locales vapeur Gouda Bio Purée de pommes Bio	Crêpes aux champignons Filet de limande PMD sauce citron Haricots verts persillés Fromage blanc aromatisé Nectarine	Segments de pomelos Poulet rôti au jus Haricots blancs coco locaux sauce tomate Fromage frais Tartare Lacté saveur chocolat	Courgettes râpées locales et ciboulette Echine de porc local 1/2 sel au jus Chou-fleur en béchamel Coulommiers Millefeuille	Pâté de campagne et cornichon Boudin noir Pommes de terre locales vapeur Yaourt aromatisé Abricot	Salade de tomates locales Escalope de dinde locale sauce dijonnaise Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons) Edam Mousse au chocolat noir	Galantine de volaille et cornichon Saucisse de Strasbourg Lentilles locales mijotées Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Pêche
<i>Potage</i>	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Velouté de champignons et pdt	Soupe aux choux	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleris, haricots verts et petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navets et carottes)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Potage carottes et pdt
<i>Salade</i>				Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

	Lundi 5 juin 2023	Mardi 6 juin 2023	Mercredi 7 juin 2023	Jeudi 8 juin 2023	Vendredi 9 juin 2023	Samedi 10 juin 2023	Dimanche 11 juin 2023
	<b>DÉJEUNER</b>						
<b>Déjeuner A</b>	Crêpe aux champignons  Sauté de bœuf local sauce façon bourguignonne  Carottes persillées  Yaourt aromatisé  Nectarine blanche	Salade de pois chiches locaux  Tarte provençale (courgettes, aubergines, poivrons, rouges)  Salade verte  Petit fromage frais Saint Môret  Banane	Courgette râpée locale et ciboulette  Rognons de bœuf sauce bordelaise  Blé local  Petit Troo ail et fines herbes  Purée de pommes et poires Bio locale	*** Menu Bio-local ***  Salade verte locale et croutons  Sauté de porc local sauce tomate  Purée de courgettes (pdt locales)  Yaourt Bio aromatisé  Cake au chocolat (farine locale)	Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)  Aile de raie PMD sauce Bercy  Riz BIO  Yaourt nature local et sucre  Fraises	Pâté de Breton et cornichon  Saucisse fumée  Pommes de terre vapeurs locales  Edam  Abricots	Salade de tomates locales  Sauté de dinde local sauce crème champignons  Légumes façon maillot (carottes, haricots verts et petits pois)  Brie  Tarte normande (pomme)
<b>Déjeuner B</b>	Salade fenouil et carottes BIO  Filet de merlu PMD sauce au curry  Riz  Saint Paulin  Lacté saveur vanille	*** Menu Bio-local ***  Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes  Escalope de dinde locale au jus  Torsades locales  Gouda Bio  Purée de pommes Bio locale	Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, poivron, menthe)  Andouillette  Brocolis à l'ail  Yaourt nature et sucre  Abricots	Salade de betteraves locales  Foie de veau persillé  Pommes de terre locales vapeur  Bleu AOP  Pêche	Concombre local en rondelles  Omelette Bio  Epinards branches béchamel  Fromage frais Tartare  Eclair parfum vanille	Salade mexicaine (Haricots rouges Bio locaux, tomate, maïs)  Paupiette de saumon aux épices douces  Courgettes locales  Fromage frais fouette BIO  Nectarine blanche	Salade iceberg et noix  Emincé de porc local sauce provençale  Semoule  Fromage blanc local et sucre  Purée de pommes et pruneaux
<b>Potage</b>	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Velouté picard (betteraves et pdt)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Velouté de brocolis, poireaux et pdt	Soupe à l'oignon	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)	Velouté de potiron et pdt
<b>Salade</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANCAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

	Lundi 12 juin 2023	Mardi 13 juin 2023	Mercredi 14 juin 2023	Jeudi 15 juin 2023	Vendredi 16 juin 2023	Samedi 17 juin 2023	Dimanche 18 juin 2023
<b>DEJEUNER</b>							
<b>Déjeuner A</b>	Concombre local en rondelles	<b>*** Menu Bio-local ***</b> Taboulé de petit épeautre Bio local	Salade verte locale croûtons	Salade de betteraves locales	Salade de tomates locales et mozzarella	Salade piémontaise (œuf) (pdt locales)	Radis locaux et beurre
	Saumonette PMD sauce estragon	Escalope de dinde locale au jus	Saucisses de volaille type Francfort	Echine de porc local 1/2 sel sauce dijonnaise	Beignets de calamars	Paupiette de veau sauce poivronnade	Sauté de porc local sauce bulgogi
<b>Déjeuner B</b>	Coquillettes	Haricots Bio verts à l'ail	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Semoule	Purée de pommes de terre locales	Aubergines locales persillées	Courgettes locales à l'ail
	Coulommiers	Neuille au poivre	Cantal AOP	Petit Troo ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc local et sucre	Gouda
<b>Potage</b>	Lacté saveur chocolat	Melon local	Mousse saveur café	Fraises et sucre	Purée de pommes pruneaux	Kiwis	Beignet chocolat noisette
	Salade riz composée (maïs, tomate, poivron, olive noire)	Salade tomates locales	<b>*** Menu Bio-local ***</b> Salade lentilles locales	Rillettes de sardine et céleri	Salade de pois chiche locaux	Courslaw (courgettes locales et carottes)	Tarte aux poireaux
<b>Salade</b>	Quiche lorraine (jambon de porc, lardons, crème fraîche et emmental)	Jambonneau	Roti de veau Bio au jus	Boulettes de mouton sauce marocaine	Sauté de dinde locale sauce au thym	Quenelles natures sauce crème aux champignons	Emincé de thon sauce fines herbes
	Salade verte	Pommes de terre vapeur locales	Carottes Bio persillées	Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)	Epinards branches béchamel	Riz	Haricots beurre
<b>Dessert</b>	Yaourt à la pulpe de fruits	Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature Bio et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage frais Tartare	Brie	Yaourt à la pulpe de fruits
	Abricot	Purée de pomme et coing	Crème dessert saveur chocolat de la Fromagerie Maurice	Tarte au flan	Nectarine	Mousse chocolat noir	Pêche
<b>Potage</b>	Potage poireaux et pdt	Soupe aux épinards	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Velouté aux champignons et pdt	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, chou fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)
<b>Salade</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANÇAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

NB : Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



Merci de nous redonner vos commandes au plus tard le 25/05/2023

NOM ET PRENOM :

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

S 25

	Lundi 19 juin 2023	Mardi 20 juin 2023	Mercredi 21 juin 2023	Jeudi 22 juin 2023	Vendredi 23 juin 2023	Samedi 24 juin 2023	Dimanche 25 juin 2023
	<b>DÉJEUNER</b>						
<b>Déjeuner A</b>	Crêpe aux champignons Chou farci sauce tomate Pommes de terre vapeurs locales Yaourt nature et sucre Nectarine blanche	Concombre local en rondelles Saucisse fumée Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Tomme blanche Crème dessert saveur chocolat	<b>*** Menu Bio-local ***</b> Salade de pois chiches locaux Œufs durs Bio sauce béchamel Carottes Bio persillées Fromage frais fouetté Bio Banane Bio	Pâté Breton et cornichon Steak haché de veau LR sauce au poivre vert Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts et navets) Fromage petit moulé saveur noix Roulé framboise	Salade façon piémontaise (œuf) (pdt locales) Thon à la tomate et au basilic Courgettes locales persillées Neuille au poivre Cerises	Cervelas vinaigrette Boudin noir Purée de pommes de terre locales Fromage blanc local et sucre Pêche	Pastèque Blanquette de dinde locale Riz Camembert Millefeuille
<b>Déjeuner B</b>	Céleri Bio en rémoulade Sauté de bœuf local sauce au thym Ratatouille (courgette, aubergine, oignon, sauce tomate) Pont l'Evêque AOP Beignet aux pommes	Salade de betteraves locales Poulet LR rôti au jus Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons) Fromage blanc nature et sucre Abricot	Salade verte et noix Filet limande PMD sauce aurore Semoule Fromage frais petit cotentin Mousse saveur citron	<b>*** Menu Bio-local ***</b> Salade de tomate locales Echine de porc local 1/2 sel au jus Pommes de terre locales Yaourt Bio nature et sucre Flan saveur vanille nappé caramel de la Fromagerie Maurice	Pâté de mousse de canard et cornichon Boulettes au mouton sauce provençale Pates locales Gouda Nectarine	Radis locaux et beurre Pavé de colin PMD sauce au curry Aubergines locales à la béchamel Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Riz au lait	Tarte provençale (courgettes, aubergines, poivrons, rouges) Saucisse de Francfort Choux de Bruxelles Petits suisses nature et sucre Melon local
<b>Potage</b>	Potage tourangelles (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Velouté de brocolis, poireaux et pdt	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage carottes et pdt	Soupe à la normande (haricots blancs, oignon, poireaux pdt et crème)	Velouté picard (betteraves et pdt)	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)
<b>Salade</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANÇAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

NB : Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

