



sOgeres

NOM DU CLIENT : \_\_\_\_\_

**MENUS SEMAINE 18**

**PORTAGE - VILLE DE LUYNES**

	lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
<b>MENU A</b>	<p>*** Menu Bio Local ***</p> <p>Betteraves locales</p> <p>Brandade de poissons blancs PMD (hoki, merlu, colin) (pdt locales)</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p> <p>Poire locale</p>	<p>Salade de tomates et échalotes</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce charcutière</p> <p>Lentilles locales mijotées</p> <p>Saint paulin</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, mais, tomate)</p> <p>Sauté de bœuf local sauce printanière</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p> <p>Poire</p>	<p>Betteraves locales</p> <p>Echine 1/2 sel de porc local au jus</p> <p>Lentilles locales mijotées</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme Bio locale</p>	<p>Radis locaux et beurre</p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille</p> <p>Pates locales</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème dessert saveur café</p>	<p>Mais et thon</p> <p>Sauté de dinde locale sauce au curry</p> <p>Epinards branches en béchamel</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Purée de pomme locale et pêche</p>	<p>Concombre local en rondelles</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce façon tandoori</p> <p>Carottes</p> <p>Neuville</p> <p>Paris Brest</p>
<b>MENU B</b>	<p>*** Menu Bio Local ***</p> <p>Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Sauté de dinde locale sauce façon cervoise</p> <p>Chou fleur Bio</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Purée de pommes et poire Bio locale</p>	<p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p>Pomelos</p> <p>Dés de poisson PMD sauce nantua</p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Escalope de dinde locale au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Orange</p>	<p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine (jambon, lardon, emmental, crème fraîche)</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais St Môret</p> <p>Pomme</p>	<p>Céleri en rémoulade</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce catalane</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Tarte à la provençale (courgette, aubergine, poivron rouge)</p> <p>Œufs durs Bio sauce béchamel</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Ananas</p>
<b>POTAGE</b>	Velouté de poireaux et pommes de terre	Velouté potiron et pommes de terre	Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Soupe de légumes racines (carotte, céleri, chou, navet)	Soupe à l'oignon
<b>SALADE</b>	Salade verte		Salade verte	Salade verte	Salade verte		Salade verte



sOgeres

NOM DU CLIENT : \_\_\_\_\_

**MENUS SEMAINE 19**

**PORTAGE - VILLE DE LUYNES**

	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
<b>MENU A</b>	Haricots verts à l'échalote	<b>***Menu Bio Local***</b> Salade de pois chiche locaux	Poireaux en vinaigrette	Courgettes locales et ciboulette	Salade de haricots rouges Bio locaux et tomate comme un chili	Radis locaux et beurre	Betteraves locales
	Merlu PMD sauce estragon	Omelette Bio nature OPA	Poulet roti LBR au jus	Rougail de saucisse	Filet de limande PMD sauce aurore	Sauté de porc local au jus	Paupiette de veau sauce façon grand-mère
	Légumes façon maillot (petits pois, carottes, haricots verts)	Aubergines locales	Blettes en béchamel	Riz Bio	Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons, sauce tomate)	Lentilles locales mijotées	Purée de pommes de terre locales
	Fromage frais petit moulé saveur noix	Yaourt Bio aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Gouda	Brie	Yaourt aromatisé	Emmental
	Beignet sucré	Banane Bio	Gaufre liégeoise	Ananas	Flan saveur vanille nappé caramel	Purée de pommes et poire Bio locale	Roulé à la framboise
<b>MENU B</b>	<b>***Menu Bio Local***</b> Carottes rapées Bio	Tomates locales	Salade de lentilles	Crêpe aux champignons	Feuilleté au fromage fondu	Tarte aux poireaux	Haricots blancs à la marocaine (cumin, coriandre)
	Blanquette de dinde locale	Steak haché de veau LBR sauce diablo	Cote de porc local au jus	Colin d'Alaska PMD sauce aux fines herbes	Boulettes de bœuf VBF sauce piquante	Dés de volaille sauce mornay (champignons, salsifis, emmental)	Sauté de dinde local sauce au thym
	Pommes de terre grenaille locales en persillade	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales)	Haricots plats	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Haricots beurre	Petits pois très fins
	Yaourt nature Bio et sucre	Fourme d'Ambert AOP	Camembert	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Fromage blanc nature et sucre
	Crème dessert saveur chocolat Fromagerie Maurice	Mousse au citron	Orange	Lacté saveur vanille	Poire	Kiwi	Pomme
<b>POTAGE</b>	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe aux choux	Velouté de poireaux et pommes de terre	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)
<b>SALADE</b>				Salade verte			



sOgeres

NOM DU CLIENT : \_\_\_\_\_

**MENUS SEMAINE 20**

**PORTAGE - VILLE DE LUYNES**

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
<b>MENU A</b>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Paupiette de saumon sauce aux épices douces</p> <p>Haricots plats</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes rapées Bio</p> <p>Boudin noir</p> <p>Purée de patate douce (pdt locale)</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p><b>***Menu Bio local***</b></p> <p>Taboulé de petit épeautre Bio local (concombre, poivron, menthe)</p> <p>Œufs Bio à la florentine (épinards)</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p> <p>Crème dessert vanille Fromagerie Maurice</p>	<p>Salade de pâtes locales (échalote, tomate, poivron)</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce à la marocaine</p> <p>Légumes couscous (navets, pois chiche, carottes, courgettes, céleri)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Colin d'Alaska PMD meunière</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fraises locales</p>	<p>Courgettes locales et ciboulette</p> <p>Bolognaise de canard</p> <p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons, sauce tomate)</p> <p>Yaourt nature local et sucre</p> <p>Gateau au caramel (farine locale)</p>	<p>Tomates locales</p> <p>Colombo de dinde locale</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Millefeuille</p>
<b>MENU B</b>	<p><b>***Menu Bio local***</b></p> <p>Salade verte locale et croutons</p> <p>Echine 1/2 sel de porc local au jus</p> <p>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Purée de pommes locales à la cannelle</p>	<p>Salade de pommes de terre locale façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon)</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce basquaise</p> <p>Aubergines locales sauce tomate</p> <p>Petit Troo</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Radis locaux et beurre</p> <p>Sauté de dinde locale sauce citron persillé</p> <p>Légumes façon maillot (petits pois, carottes, haricots verts)</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Haricots beurre à l'échalote</p> <p>Foie de veau persillé</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p> <p>Brie</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Poivrons à la niçoise</p> <p>Merguez au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Petits suisses natures et sucre</p> <p>Compote allégée en sucre pomme ananas</p>	<p>Betteraves locales</p> <p>Moules à la crème</p> <p>Riz</p> <p>Saint paulin</p> <p>Pomme</p>	<p>Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts)</p> <p>Sauté de porc local sauce dijonnaise</p> <p>Pommes de terre grenaille locales en persillade</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Banane</p>
<b>POTAGE</b>	<p>Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)</p>	<p>Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)</p>	<p>Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)</p>	<p>Soupe à l'oignon</p>	<p>Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)</p>	<p>Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)</p>	<p>Potage tourangelles (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)</p>
<b>SALADE</b>	<p>Salade verte</p>		<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	



sOgeres

NOM DU CLIENT : \_\_\_\_\_

**MENUS SEMAINE 21**

**PORTAGE - VILLE DE LUYNES**

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
<b>MENU A</b>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette Bio OPA</p> <p>Légumes façon maillot (petits pois, carottes, haricots verts)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire</p>	<p>Betteraves locales</p> <p>Thon à la tomate et au basilic</p> <p>Pommes de terre grenailles en persillade</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p><b>***Menu Bio local***</b></p> <p>Radis locaux et beurre</p> <p>Sauté de dinde local sauce aigre douce</p> <p>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Purée de pomme Bio locale</p>	<p>Salade de haricots rouges Bio locaux et tomate comme un chili</p> <p>Tarte emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan</p> <p>Salade verte locale</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Courmentier de lieu noir PMD (pdt locale)</p> <p>Neuville cendré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Taboulé (concombre, menthe, jus de tomate)</p> <p>Sauté de porc local sauce tomate</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p> <p>Orange</p>	<p>Salade verte locale et maïs</p> <p>Poulet roti LBR au jus</p> <p>Aubergines locales sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p>Choux à la crème</p>
<b>MENU B</b>	<p>Carottes rapées Bio</p> <p>Sauté de bœuf local sauce aux olives</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Crêpes a l'emmental</p> <p>Escalope de dinde locale sauce crème aux champignons</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Cote de porc local au jus</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Kiwi</p>	<p><b>***Menu Bio local***</b></p> <p>Courgettes locales et ciboulette</p> <p>Œufs durs Bio sauce béchamel</p> <p>Torsades locales</p> <p>Yaourt nature Bio et sucre</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Paté de foie et cornichon</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Tomates locales</p> <p>Merlu PMD sauce crème</p> <p>Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p>Purée pomme pruneaux</p>	<p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce charcutière</p> <p>Carottes</p> <p>Petits suisses natures et sucre</p> <p>Poire</p>
<b>POTAGE</b>	<p>Soupe aux choux</p>	<p>Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)</p>	<p>Soupe de légumes racines (carotte, céleri, chou, navet)</p>	<p>Soupe de lentilles locales</p>	<p>Velouté de poireaux et pommes de terre</p>	<p>Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)</p>	<p>Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)</p>
<b>SALADE</b>				<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>

