

NOM DU CLIENT	:

MENUS SEMAINE 22 PAUVRE EN SEL

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	samedi 01	dimanche 02
	Haricots beurre	Torsades Bio locales semi complètes au thon et pesto rouge	Salade de pommes de terre (cornichon)	Salade de blé aux petits légumes (poireaux, céleri, carotte, oignon)	Courslaw (courgette locale, carotte)	Carottes rapées Bio	Tomates locales
	Dés de poisson PMD sauce bretonne	Roti de porc local au jus	Rognons de bœuf sauce bordelaise	Jambonneau	Colin d'Alaska PMD sauce basilic	Chipolatas	Boulettes de bœuf sauce provençale
MENU	Lentilles locales mijotées	Courgettes locales en béchamel	Carottes persillées	Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons, sauce tomate)	Riz Bio	Lentilles locales mijotées	Purée de courgette (pommes de terre locale)
	Yaourt nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits	Saint paulin sans sel	Fromage frais cantafrais	Fromage blanc aromatisé	Fromage blanc local et sucre	Tomme blanche
	Kiwi	Ananas	Mousse au café	Banane	Purée pomme abricot	Purée pomme fraise	Tarte au flan
POTAGE	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe à l'oignon	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

6	
î	luynes
	ĺ

sOgeres

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

MENUS SEMAINE 23 PAUVRE EN SEL

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	samedi 08	dimanche 09
MENU	Salade mexicaine (haricots rouges, mais, tomate)	Taboulé à la semoule Bio et aux raisins secs (concombre, menthe, jus de tomate)	Tomate locale	Macédoine (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts)	Courslaw (courgette locale, carotte)	Poivrons à la niçoise	Concombres locaux en rondelles
	Sauté de bœuf local sauce paprika et persil	Sauté de porc local sauce crème ciboulette	Merlu PMD sauce échalote	Tortilla de pommes de terre locale	Dés de poisson PMD sauce coco citron vert	Jambonneau	Sauté de dinde locale sauce aigre douce
	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Aubergines locales sauce tomate	Epinards branches en béchamel	Salade verte locale	Semoule	Purée de pommes de terre locales	Courgettes locales
	Yaourt aromatisé	Saint paulin sans sel	Petits suisses natures et sucre	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature local et sucre	Gouda sans sel	Fromage blanc aromatisé
	Pêche	Melon local	Riz au lait	Mousse au café	Fraises locales	Abricot	Roulé au chocolat
POTAGE	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe de potiron et pomme de terre	Soupe aux choux	Velouté de poireaux et pommes de terre	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



NOM DU CLIENT	:
---------------	----------

MENUS SEMAINE 24 PAUVRE EN SEL

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
	Salade de pates (tomate, échalote, poivron)	Tomate locale	Houmous de pois chiche locaux	Salade de lentilles	Salade verte locale et croutons	Courgettes locales et ciboulette	Radis locaux et beurre
	Colin d'Alaska PMD sauce à l'armoricaine	Boulettes de bœuf sauce piquante	Cote de porc local au jus	Œufs durs sauce béchamel	Filet de limande PMD sauce citron	Sauté de dinde locale sauce bercy	Steak haché de veau LBR sauce au poivre vert
MENU	Tomates provençales	Torsades locales	Chou fleur en béchamel	Courgettes locales en béchamel	Haricots verts persillés	Purée de patate douce (pdt locale)	Pommes de terre grenailles locales en persillade
	Yaourt nature et sucre	Petit suisses aromatisés	Gouda sans sel	Fromage blanc local et sucre	Brie	Yaourt nature et sucre	Saint paulin sans sel
	Melon local	Lacté saveur chocolat	Purée de pomme et poire Bio locale	Pêche	Cake à la noix de coco (farine locale)	Mousse au chocolat au lait	Paris Brest
POTAGE	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe à l'oignon	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)	Soupe de carotte et pomme de terre
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



NOM DU CLIENT	:

MENUS SEMAINE 25 PAUVRE EN SEL

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
	Salade de pommes de terre (cornichon)	Pomelos	Tomate locale	Houmous de betterave local	Taboulé à la semoule Bio et aux raisins secs (concombre, menthe, jus de tomate)	Carottes rapées Bio	Salade de lentilles
	Poulet roti au jus	Roti de porc local sauce tomate	Rognons de bœuf sauce bordelaise	Hachis parmentier de bœuf	Beignets de calamar	Sauté de dinde locale sauce façon cervoise	Gratin de dés de saumon PMD
MENU	Carottes à l'ail	Courgettes locales persillées	Semoule	(pommes de terre locales)	Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons, sauce tomate)	Pommes de terre locales vapeur	Légumes cuisinés au cerfeuil (carottes, oignons, courgette)
	Gouda sans sel	Fromage blanc local et sucre	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Saint paulin sans sel	Yaourt nature local et sucre	Fromage blanc aromatisé	Fromage blanc local et sucre
	Nectarine blanche	Cake nature (farine locale)	Banane Bio	Abricots	Melon local	Flan vanille nappé caramel	Tarte aux pommes et rhubarbe
POTAGE	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe de potiron et pomme de terre	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe à l'oignon	Velouté de poireaux et pommes de terre
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



NOM DU CLIENT	•

MENUS SEMAINE 26 PAUVRE EN SEL

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 29	dimanche 30
	Tomate locale	Concombre sauce khira raita (fromage blanc, cumin, coriandre, paprika)	Betteraves locales	Courgettes locales et ciboulette	Salade mexicaine (haricots rouges, mais, tomate)	Salade verte locale et croutons	Pomelos
	Brandade de poissons blancs PMD (hoki, merlu, colin) (pdt locales)	Cuisse de poulet au curry	Sauté de dinde locale sauce basquaise	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate basilic	Colin d'Alaska PMD sauce fines herbes	Chipolatas	Aiguillettes de poulet sauce crème champignons
MENU		Epinards branches à la crème	Riz Bio	Pates locales	Carottes à la crème	Lentilles locales mijotées	Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)
	Yaourt aromatisé	Brie	Saint paulin sans sel	Yaourt nature local et sucre	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé	Gouda sans sel
	Compote allégée en sucre pomme banane	Riz au lait	Melon local	Mousse au café	Crème dessert au chocolat Fromagerie Maurice	Compote allégée en sucre pomme ananas	Choux à la crème
POTAGE	Soupe de lentilles locales	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 brocolis, poireaux et pommes de terre	Soupe de carotte et pomme de terre	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte