NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 44

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 01	samedi 02	dimanche 03
MENU A	Salade de haricots rouges Bio locaux à la mexicaine (tomate, mais) Chou farci (volaille) Carottes Bio à la crème Fromage blanc aromatisé Poire locale	***** Menu Bio Local ***** Betterave locale Sauté de porc local sauce aigre douce Pommes de terre grenaille locales en persillade Edam Bio Pomme locale	Endives locales et croutons Rognons de bœuf sauce bordelaise Torsades locales Cantal AOP Purée de pomme locale et myrtille	Carottes rapées locales Boulettes de bœuf sauce hongroise Haricots beurre Fromage fondu le carré Cake coco (farine locale)	Chou blanc local Potimentier de poisson PMD (pomme de terre locale) Yaourt nature Bio et sucre Tarte citron meringuée	Salade de torsades Bio locales (échalote, tomate, poivron) Tarte aux fromage (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan) Salade verte Fromage blanc local et sucre Kiwi	Radis et beurre Sauté de dinde locale sauce façon vallée d'auge Purée de pommes de terre locales Coulommiers Cake à la cannelle (farine locale)
MENU B	Thon guacamole Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille Boulgour Saint paulin Purée pomme fraise	***** Menu Bio Local ***** Cake polenta et basilic (farine locale) Omelette Bio OPA Haricots verts Bio persillés Yaourt nature Bio et sucre Crème dessert saveur vanille Fromagerie Maurice	Taboulé (concombre, jus de tomate, menthe) Escalope de dinde locale sauce tomate Panais locaux Petits suisses nature et sucre Banane	Salade de pates Bio locales semi-complètes, thon et pesto rouge Poireaux au jambon sauce béchamel Yaourt aromatisé Ananas	Saucisson à l'ail Dés de volaille sauce mornay (béchamel, emmental, champignon, salsifi) Boulgour Tomme blanche Orange	Pomelos et sucre Echine de porc local 1/2 sel au jus Lentilles locales mijotées Fromage frais petit moulé saveur noix Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Crèpe aux champignons Omelette Bio OPA Blettes persillées Petits suisses nature et sucre Banane
POTAGE	Soupe à l'oignon	Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)	Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe de courgette	Potage poireaux et pomme de terre	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)
SALADE	Salade verte		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 45

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08	samedi 09	dimanche 10
MENU A	***** Menu Bio local *****						
	Navet local rapé	Houmous de pois chiche locaux	Radis noir Bio local en vinaigrette	Betteraves locales	Chou blanc local	Cervelas vinaigrette	Salade verte et croutons
	Sauté de porc local sauce dijonnaise	Œufs durs Bio sauce aurore	Dés de saumon PMD sauce fines herbes	Rougail saucisses	Beignet de calamars et citron	Boulettes de mouton et bœuf sauce marocaine	Colombo de dinde locale
	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Haricots verts persillés	Blé local	Riz Bio	Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)	Semoule	Carottes locales au cumin
	Neuville	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP	Camembert	Fromage fouetté Rondelé Bio	Yaourt nature et sucre	Emmental
	Purée pomme poire Bio	Orange	Purée de pommes locales et myrtilles	Banane Bio	Gateau au fromage blanc (farine locale)	Poire locale	Eclair parfum café
MENU B	***** Menu Bio local *****						
	Cake à la polenta et basilic (farine locale)	Endives locales	Paté de foie et cornichon	Panais local en vinaigrette	Thon guacamole	Carottes rapées locales	Salade de pois chiche
	Sauté de dinde locale sauce échalote	Sauté de bœuf local sauce façon bourguignon	Andouillette	Quenelles sauce crème aux champignons	Boudin noir	Colin d'Alaska PMD sauce basilic	Jambon blanc au jus
	Carotte locales persillées	Boulgour Bio	Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locale)	Jardinière de légumes (petits pois, haricots verts, carottes et oignons)	Purée de céleri (pomme de terre locale)	Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons)	Brocolis sauce béchamel
	Yaourt Bio aromatisé	Gouda	Petits suisses nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage blanc aromatisé	Saint paulin	Fromage blanc nature et sucre
	Pomme locale	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Clémentines	Crème dessert saveur caramel	Ananas	Cake au chocolat (farine locale)	Kiwi
POTAGE	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe aux choux	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Soupe aux épinards	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Velouté de lentilles corail et lait de coco
SALADE		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 46

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17
MENU A	Chou rouge local Aiguillette de poulet et jus aux oignons Purée de pommes de terre locale Coulommiers Paris Brest	Betteraves locales Raviolis de bœuf Fromage frais Fraidou Pomme locale	*****Menu Vendée Globe***** Rillette de sardines et céleri Echine de porc local 1/2 sel au jus Haricots blancs coco Bio local sauce tomate Fromage frais St Môret Gateau vendéen (farine locale)	*****Menu Bio local***** Salade de torsades semi-complètes Bio locales (échalote, tomate, poivron) Sauté de dinde locale sauce aigre douce Navets locaux braisés Yaourt Bio aromatisé Banane Bio	Céleri local en rémoulade Dés de poisson blanc PMD sauce coco citron vert Purée de patate douce locale Saint Nectaire AOP Mousse saveur café	Salade de pommes de terre locales (cornichon) Œuf dur Bio sauce béchamel Bouquet de légumes (brocoli, chou fleur, carotte) Yaourt nature et sucre Orange	Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, mais, tomate) Cuisse de poulet LBR roti sauce forestière Haricots verts persillés Brie Gateau poire chocolat (farine locale)
MENU B	Haricots blancs au cerfeuil Boulettes de bœuf sauce charcutière Panais locaux en béchamel Yaourt nature et sucre Clémentines	*****Menu Bio local***** Carottes rapées locales Sauté de porc local sauce tomate Lentilles locales mijotées Fromage blanc local et sucre Purée de pommes Bio	Taboulé (concombre, menthe, jus de tomate) Foie de veau persillé Haricots beurre Fromage blanc aromatisé Kiwi	Chou blanc local Thon à la tomate et au basilic Pommes de terre locales Edam Purée pomme pruneaux	Cake a la polenta et basilic (farine locale) Emincé de porc sauce provençale Légumes façon maillot (petits pois, haricots verts, carottes) Fromage blanc local et sucre Clémentines	Salade verte et croutons Paupiette de saumon sauce aux épices douces Riz Camembert Purée pomme poire	Navet local rapé Sauté de bœuf local sauce paprika et persil Semoule Yaourt à la pulpe de fruits Poire locale
POTAGE	Soupe à l'oignon	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage poireaux et pomme de terre	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Potage de courgettes
SALADE			Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 47

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	samedi 23	dimanche 24
MENU A	*****Menu Bio local***** Radis noir Bio local Omelette Bio nature OPA Pommes de terre vapeur locales Yaourt Bio nature et sucre Purée de pommes locales et vanille	Poireaux en vinaigrette Rognons de bœuf sauce façon bordelaise Purée de carottes (pommes de terre locales) Pont l'évêque AOP Poire locale	Panais local en rémoulade Jambonneau Torsade semi-complète Bio locales Fromage blanc local et sucre Crème dessert saveur vanille Fromagerie Maurice	Betteraves locales Tartiflette (pomme de terre locale, volaille) Yaourt nature et sucre Banane	Céleri local en rémoulade Merlu PMD sauce citron Epinards branches en béchamel Fromage fouetté Rondelé Bio Cake nature (farine locale)	***** Menu de l'Hiver ***** Feuilleté au fromage fondu Potée (porc, chou vert, navet, poireaux, carotte, pdt) Yaourt aromatisé Purée pomme locale à la cannelle	Carottes rapées locales Steak haché de veau LBR sauce romarin Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Saint paulin Millefeuille
MENU B	Salade de blé aux petits légumes (céleri, poireaux, oignons, carotte) Filet de limande PMD sauce aurore Petits pois Fromage frais Cantafrais Kiwi	Chou rouge local Rougail saucisse Riz Bio Petits suisses nature et sucre Purée pomme coing	Salade de pois chiche Boulettes de mouton et bœuf sauce catalane Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons) Gouda Ananas	***** Menu Beaujolais ***** Mousse de canard et cornichons Cuisse de canette rotie au jus Gratin choux-fleur Tomme blanche Gateau aux pommes (farine locale)	Paté de campagne et cornichon Chou farci sauce tomate (volaille) Boulgour Yaourt à la pulpe de fruits Orange	Haricots verts à l'échalote Colin d'Alaska PMD sauce armoricaine Semoule Emmental Clémentines	***** Menu Bio local ***** Salade de pommes de terre locales (cornichon) Sauté de dinde locale sauce façon cervoise Purée de potiron (pomme de terre locale) Yaourt nature Bio et sucre Pomme locale
POTAGE	Velouté de lentilles vertes au cumin	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage de brocolis et poireaux	Velouté de courge butternut locale et fromage fondu	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Potage façon Darblay (poireaux, navets et carottes locaux)	Potage poireaux, pommes de terre
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 48

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 01
MENU A	Chou blanc local Emincé de porc local sauce au thym Carottes locales Neuville Gateau roulé au chocolat	Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili Aiguillettes de poulet sauce tandoori Epinards branches en béchamel Brie Banane Bio	Radis noir Bio local Dés de volaille sauce mornay (béchamel, emmental, champignon, salsifi) Pates locales Tomme blanche Purée pomme pruneaux	Taboulé (semoule Bio, concombre, menthe, jus de tomate, raisins secs) Saucisse de Toulouse Jardinière de légumes (haricots verts, carottes, petits pois, oignons) Cantal AOP Poire locale	Carottes rapées locales Paella de la mer (riz Bio, poisson blanc PMD) Fromage blanc local et sucre Mousse au chocolat au lait	*****Menu Bio local***** Salade de pois chiche locaux Sauté de dinde locale sauce tomate Panais local en béchamel Yaourt Bio nature et sucre Pomme locale	
MENU B	Thon guacamole Blanquette de dinde locale Pommes de terre grenaille locales en persillade Yaourt nature et sucre Clémentines	Navet local rapé Sauté de porc local sauce à la crème Lentilles locales mijotées Petits suisses natures et sucre Crème dessert saveur café	Salade de pommes de terre locales façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon) Moules à la crème Fondue de poireaux locaux Yaourt à la pulpe de fruits Ananas	Haricots beurre à l'échalote Boulettes de bœuf sauce piquantes Purée de pommes de terre locales Yaourt aromatisé Dessert lacté gélifié saveur vanille	*****Menu Bio local***** Salade de lentilles locales Echine de porc local 1/2 sel au jus Chou fleur Bio en béchamel Camembert Bio Orange Bio	Paté en croute et cornichon Tarte aux fromage (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan) Salade verte Gouda Dessert lacté flan vanille nappé caramel	
POTAGE	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Velouté de lentilles blondes locales	Soupe à l'oignon	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte