



sOgeres

NOM DU CLIENT : _____

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

MENUS SEMAINE 44 SANS SUCRE AJOUTE

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 01	samedi 02	dimanche 03
MENU	<p>Salade de haricots rouges Bio locaux à la mexicaine (tomate, mais)</p> <p>Chou farci (volaille)</p> <p>Carottes Bio à la crème</p> <p>Saint paulin</p> <p>Poire locale</p>	<p>Cake polenta et basilic (farine locale)</p> <p>Sauté de porc local sauce aigre douce</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Taboulé (concombre, jus de tomate, menthe)</p> <p>Rognons de bœuf sauce bordelaise</p> <p>Panais locaux</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme locale et myrtille</p>	<p>Carottes rapées locales</p> <p>Poireaux au jambon sauce béchamel</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Cake coco (farine locale)</p>	<p>Chou blanc local</p> <p>Potimentier de poisson PMD (pomme de terre locale)</p> <p>Yaourt nature local</p> <p>Orange</p>	<p>Salade de torsades Bio locales (échalote, tomate, poivron)</p> <p>Tarte aux fromage (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan)</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc local</p> <p>Kiwi</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de dinde locale sauce façon vallée d'auge</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cake à la cannelle (farine locale)</p>
POTAGE	<p>Soupe à l'oignon</p>	<p>Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)</p>	<p>Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre</p>	<p>Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)</p>	<p>Soupe de courgette</p>	<p>Potage poireaux et pomme de terre</p>	<p>Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)</p>
SALADE	<p>Salade verte</p>		<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	



sOgeres

NOM DU CLIENT : _____

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

MENUS SEMAINE 46 SANS SUCRE AJOUTE

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17
MENU	<p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Aiguillette de poulet et jus aux oignons</p> <p>Panais locaux en béchamel</p> <p>Coulommiers</p> <p>Clémentines</p>	<p>Betteraves locales</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Taboulé (concombre, menthe, jus de tomate)</p> <p>Echine de porc local 1/2 sel au jus</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais St Môret</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de torsades semi-complètes Bio locales (échalote, tomate, poivron)</p> <p>Sauté de dinde locale sauce aigre douce</p> <p>Navets locaux braisés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane</p>	<p>Cake a la polenta et basilic (farine locale)</p> <p>Dés de poisson blanc PMD sauce coco citron vert</p> <p>Légumes façon maillot (petits pois, haricots verts, carottes)</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Entremet sans sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Œuf dur sauce béchamel</p> <p>Bouquet de légumes (brocoli, chou fleur, carotte)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Orange</p>	<p>Navet local rapé</p> <p>Cuisse de poulet roti sauce forestière</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Brie</p> <p>Gateau poire chocolat (farine locale)</p>
POTAGE	<p>Soupe à l'oignon</p>	<p>Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)</p>	<p>Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)</p>	<p>Potage poireaux et pomme de terre</p>	<p>Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)</p>	<p>Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)</p>	<p>Potage de courgettes</p>
SALADE			<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>

