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<br>Emincé de porc local sauce au thym<br>Carottes locales<br>Neuville<br>Gateau roulé au chocolat | Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili<br>Aiguillettes de poulet sauce tandoori<br>Epinards branches en béchamel<br>Brie<br>Banane Bio | Radis noir Bio local<br>Dés de volaille sauce mornay (béchamel, emmental, champignon, salsifi)<br>Pates locales<br>Tomme blanche<br>Purée pomme pruneaux | Taboulé (semoule Bio, concombre, menthe, jus de tomate, raisins secs)<br>Saucisse de Toulouse<br>Jardinière de légumes (haricots verts, carottes, petits pois, oignons)<br>Cantal AOP<br>Poire locale | Carottes rapées locales<br>Paella de la mer (riz Bio, poisson blanc PMD)<br>Fromage blanc local et sucre<br>Mousse au chocolat au lait | *****Menu Bio local*****<br>Salade de pois chiche locaux<br>Sauté de dinde locale sauce tomate<br>Panais local en béchamel<br>Yaourt Bio nature et sucre<br>Pomme locale | Chou rouge local<br>Dés de saumon PMD sauce au curry<br>Blé local<br>Emmental<br>Gateau à la fleur d'oranger (farine locale) |
| **MENU B** | Thon guacamole<br>Blanquette de dinde locale<br>Pommes de terre grenaille locales en persillade<br>Yaourt nature et sucre<br>Clémentines | Navet local rapé<br>Sauté de porc local sauce à la crème<br>Lentilles locales mijotées<br>Petits suisses natures et sucre<br>Crème dessert saveur café | Salade de pommes de terre locales façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon)<br>Moules à la crème<br>Fondue de poireaux locaux<br>Yaourt à la pulpe de fruits<br>Ananas | Haricots beurre à l'échalote<br>Boulettes de bœuf sauce piquantes<br>Purée de pommes de terre locales<br>Yaourt aromatisé<br>Dessert lacté gélifié saveur vanille | *****Menu Bio local*****<br>Salade de lentilles locales<br>Echine de porc local 1/2 sel au jus<br>Chou fleur Bio en béchamel<br>Camembert Bio<br>Orange Bio | Paté en croute et cornichon<br>Tarte aux fromage (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan)<br>Salade verte<br>Gouda<br>Dessert lacté flan vanille nappé caramel | Salade de pommes de terre locales (cornichon)<br>Cote de porc local au jus<br>Bouquet de légumes (brocoli, chou fleur, carotte)<br>Fromage blanc aromatisé<br>Kiwi |
| **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) | Soupe au potiron |
| **SALADE** | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte |

NOM DU CLIENT :_____

**MENUS SEMAINE 49**

**PORTAGE - VILLE DE LUYNES**

| | lundi 02 | mardi 03 | mercredi 04 | jeudi 05 | vendredi 06 | samedi 07 | dimanche 08 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **MENU A** | Céleri local en rémoulade<br>Boulettes de bœuf sauce piquante<br>Purée de patate douce locale<br>Fromage frais cantadou ail et fines herbes<br>Purée de pomme locale et vanille | ***** Menu Bio local *****<br>Salade de pommes de terre locales<br>Sauté de dinde locale sauce à l'estragon<br>Haricots verts Bio<br>Fromage blanc local et sucre<br>Orange Bio | Panais locaux<br>Steak haché de veau LBR sauce poivrade<br>Petits pois<br>Pont l'évèque AOP<br>Eclair parfum chocolat | Haricots rouges Bio locaux, tomates et épices à chili<br>Boudin blanc aux pommes<br>Carottes locales à la crème<br>Coulommiers<br>Banane Bio | Chou rouge local<br>Potimentier de poisson PMD (pdt locale)<br>Yaourt nature local et sucre<br>Gateau au fromage blanc (farine locale) | Navet local rapé<br>Aiguillettes de poulet et jus aux oignons<br>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate<br>Brie<br>Mousse au café | Radis noir Bio local<br>Sauté de porc local sauce au miel<br>Panais locaux braisés<br>Tomme blanche<br>Tarte au flan |
| **MENU B** | Salade de lentilles locales<br>Chipolatas<br>Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)<br>Yaourt à la pulpe de fruits<br>Poire locale | ***** Menu Bio local *****<br>Chou blanc local<br>Omelette Bio OPA<br>Riz Bio à la tomate<br>Edam Bio<br>Crème dessert saveur vanille Fromagerie Maurice | Cervelas en vinaigrette<br>Escalope de dinde locale au jus<br>Purée de brocolis (pomme de terre locale)<br>Petits suisses nature et sucre<br>Pomme locale | Salade verte et croutons<br>Merlu PMD sauce façon mafé<br>Penne Bio locales<br>Yaourt aromatisé<br>Purée de pomme pruneaux | Salade de pois chiche locaux<br>Jambonneau<br>Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons)<br>Gouda<br>Kiwi | Crèpe aux champignons<br>Moules à la crème<br>Poireaux<br>Yaourt à la pulpe de fruits<br>Clémentines | Betteraves locale<br>Chou farci (volaille)<br>Boulgour<br>Yaourt nature et sucre<br>Ananas |
| **POTAGE** | Soupe de brocolis et poireaux | Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt) | Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes) | Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte) | Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois) | Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt) | Soupe aux choux |
| **SALADE** | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte |

NOM DU CLIENT :_____

**MENUS SEMAINE 50**

**PORTAGE - VILLE DE LUYNES**

| | lundi 09 | mardi 10 | mercredi 11 | jeudi 12 | vendredi 13 | samedi 14 | dimanche 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **MENU A** | Salade verte et noix<br>Dés de poisson PMD sauce aux champignons<br>Epinards branches en béchamel<br>Yaourt nature et sucre<br>Paris Brest | Salade de torsades Bio locales, thon et pesto rouge<br>Rognons de bœuf sauce façon bordelaise<br>Navets locaux braisés<br>Fourme d'Ambert AOP<br>Kiwi | ***** Menu Bio Local *****<br>Endives locales<br>Emincé de porc local sauce au caramel<br>Riz Bio<br>Brie Bio<br>Crème dessert saveur vanille Fromagerie Maurice | Salade de pois chiche locaux<br>Tarte à l'emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan<br>Salade verte<br>Saint paulin<br>Purée de pomme coing | Carottes rapées locales<br>Marmite de colin d'Alaska PMD sauce à la crème<br>Pates locales<br>Tomme blanche<br>Dessert lacté gélifié saveur chocolat | Salade de pommes de terre locales (cornichon)<br>Saucisse de Strasbourg<br>Chou façon choucroute<br>Yaourt nature local et sucre<br>Banane Bio | Céleri local rémoulade au curry<br>Sauté de bœuf local sauce au thym<br>Carottes locales à la crème<br>Camembert<br>Cake aux épices (farine locale) |
| **MENU B** | Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts)<br>Poulet LBR roti au jus<br>Lentilles locales mijotées<br>Fromage frais fraidou<br>Clémentine | Paté en croute et cornichon<br>Escalope de dinde locale sauce basquaise<br>Boulgour Bio<br>Petits suisses nature et sucre<br>Purée pomme abricot | ***** Menu Bio Local *****<br>Taboulé (semoule Bio, concombre, menthe, jus de tomate)<br>Œufs durs Bio sauce béchamel<br>Chou fleur Bio persillé<br>Yaourt Bio aromatisé<br>Orange Bio | Haricots verts à l'échalote<br>Roti de bœuf local au jus<br>Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locale)<br>Petits suisses aromatisés<br>Poire locale | Poireaux en vinaigrette<br>Boudin noir<br>Purée de patate douce (pdt locale)<br>Yaourt nature et sucre<br>Ananas | Panais local rapé<br>Boulettes de mouton et bœuf sauce aux olives<br>Semoule<br>Edam<br>Purée pomme poire | Salade de lentilles locales<br>Paupiette de saumon sauce façon parmentière<br>Jardinière de légumes (haricots verts, carottes, petits pois, oignons)<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Pomme locale |
| **POTAGE** | Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt) | Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt) | Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois) | Soupe de carottes locales et pommes de terre | Soupe à l'oignon | Soupe de lentilles au cumin | Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois) |
| **SALADE** | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte |

NOM DU CLIENT :_____

**MENUS SEMAINE 51**

**PORTAGE - VILLE DE LUYNES**

| | lundi 16 | mardi 17 | mercredi 18 | jeudi 19 | vendredi 20 | samedi 21 | dimanche 22 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MENU A | *** Menu Bio local ***<br>Betteraves locales<br>Tortilla de pommes de terre locales<br>Salade verte Bio<br>Edam Bio<br>Purée de pommes locales à la cannelle | Radis noir Bio local<br>Sauté de porc local sauce crème champignons<br>Pates locales<br>Petit Trôo ail et fines herbes<br>Mousse au chocolat au lait | Crèpe à l'emmental<br>Cuisse de poulet LBR sauce façon orientale<br>Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)<br>Yaourt nature local et sucre<br>Ananas | Paté de foie et cornichon<br>Chou farci (volaille)<br>Riz Bio<br>Saint Nectaire AOP<br>Clémentine | Panais local en rémoulade<br>Merlu PMD sauce bretonne<br>Purée de chou fleur (pdt locale)<br>Fromage blanc local et sucre<br>Cake nature (farine locale) | Salade mexicaine (haricots rouge Bio locaux, tomate, mais)<br>Sauté de dinde local sauce bercy<br>Carottes locales<br>Fromage fondu le carré<br>Pomme locale | Chou blanc local<br>Aiguillettes de poulet sauce au pain d'épices<br>Pommes de terre locales<br>Neuville aux herbes<br>Beignet sucré |
| MENU B | *** Menu Bio local ***<br>Houmous de pois chiche locaux<br>Echine de porc local 1/2 sel au jus<br>Navets locaux sauce tomate<br>Yaourt Bio aromatisé<br>Poire locale | Galantine de volaille<br>Œufs Bio à la florentine (épinards)<br>Fromage blanc aromatisé<br>Kiwi | Endives locales et croutons<br>Colin d'Alaska PMD sauce nantua<br>Semoule Bio<br>Brie<br>Dessert lacté gélifié saveur vanille | Carottes rapées locales<br>Limande PMD sauce au fruits de mer<br>Légumes façon maillot (haricots verts, petits pois, carottes)<br>Yaourt aromatisé<br>Choux à la crème | Paté de campagne et cornichon<br>Boulettes de bœuf sauce charcutière<br>Boulgour<br>Fromage frais St Môret<br>Banane | Poireaux en vinaigrette<br>Ravioli de bœuf<br>Salade verte<br>Yaourt à la pulpe de fruits<br>Crème dessert saveur caramel | Salade de blé aux petits légumes (poireau, oignon, céleri, carotte)<br>Emincé de porc local sauce dijonnaise<br>Choux de Bruxelles<br>Petits suisses nature et sucre<br>Orange |
| POTAGE | Soupe poireaux et pommes de terre | Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes) | Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte) | Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt) | Soupe de brocolis et poireaux | Velouté de lentilles corail et lait de coco | Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt) |
| SALADE | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte |

NOM DU CLIENT :_____

**MENUS SEMAINE 52**

**PORTAGE - VILLE DE LUYNES**

| | lundi 23 | mardi 24 | mercredi 25 | jeudi 26 | vendredi 27 | samedi 28 | dimanche 29 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **MENU A** | Salade de riz Bio<br>(tomate Bio, mais Bio, olive noire, poivron)<br>Colin d'Alaska PMD sauce normande<br>Panais locaux en béchamel<br>Fromage frais petit moulé saveur noix<br>Mousse au chocolat noir | *****Menu Bio Local*****<br>Céleri local et rémoulade au curry<br>Parmentier de canard<br>(pomme de terre locale)<br>Yaourt nature Bio et sucre<br>Purée de pomme Bio | *****Repas de Noel*****<br>Rillette de saumon<br>Canette rotie sauce aux marrons<br>Pommes de terre pom'pins<br>Bleu d'Auvergne AOP<br>Entremet crémeux au chocolat et noisette | Salade coleslaw<br>(carotte et chou blanc locaux)<br>Rougail de saucisses<br>Riz Bio<br>Gouda<br>Purée de pommes locales à la rhubarbe | Taboulé de petit épeautre Bio local<br>(concombre, menthe, jus de tomate)<br>Limande PMD sauce citron<br>Blettes en béchamel<br>Yaourt aromatisé<br>Clémentines | Salade de pommes de terre locales<br>(cornichon)<br>Jambonneau<br>Chou fleur en béchamel<br>Fromage blanc local et sucre<br>Pomme locale | Radis noir Bio local<br>Blanquettes de dinde locale<br>Carottes locales<br>Saint paulin<br>Roulé au chocolat |
| **MENU B** | *****Menu Bio Local*****<br>Chou rouge local<br>Sauté de porc local sauce aigre douce<br>Lentilles locales mijotées<br>Fromage blanc local et sucre<br>Ananas Bio | Feuilleté au fromage fondu<br>Poulet LBR façon poule au pot<br>Navets locaux braisés<br>Camembert<br>Poire locale | *****Repas de Noel*****<br>Mousse de canard et cornichon<br>Dorade sébaste PMD sauce pomme crémée<br>Purée de potiron<br>(pdt locale)<br>Yaourt aromatisé<br>Buchette patissière roulée au praliné | Haricots blancs à la marocaine<br>Merlu PMD sauce à l'oseille<br>Jardinière de légumes<br>(haricots verts, carottes, petits pois, oignons)<br>Petits suisses natures et sucre<br>Banane | Salade iceberg et croutons<br>Tartiflette<br>(pdt locale, volaille)<br>Brie<br>Dessert lacté gélifié saveur vanille | Haricots beurre à l'échalote<br>Pizza tomate, emmental, mozzarella<br>Salade verte<br>Tomme blanche<br>Riz au lait | Salade de pois chiche locaux<br>Œufs durs Bio sauce béchamel<br>Ratatouille<br>(courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)<br>Yaourt à la pulpe de fruits<br>Kiwi |
| **POTAGE** | Potage de légumes et tomate<br>(tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois) | Soupe à l'oignon | Potage tourangelle<br>(chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt) | Soupe aux choux | Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes locaux) | Potage cultivateur<br>(carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois) | Velouté Dubarry<br>(choux fleurs et pdt) |
| **SALADE** | Salade verte | Salade verte | | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte |

NOM DU CLIENT :_____

# PORTAGE - VILLE DE LUYNES

## MENUS SEMAINE 1

| | lundi 30 | mardi 31 | mercredi 01 | jeudi 02 | vendredi 03 | samedi 04 | dimanche 05 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **MENU A** | ***** Menu Bio local *****<br><br>Carottes rapées locales<br><br>Echine de porc local 1/2 sel au jus<br><br>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate<br><br>Gouda Bio<br><br>Purée de pommes Bio | Chou blanc local<br><br>Emincé de saumon PMD sauce aurore<br><br>Purée de chou fleur (pomme de terre locale)<br><br>Coulommiers<br><br>Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) | | | | | |
| **MENU B** | Thon guacamole<br><br>Boulettes de mouton et bœuf marocaine<br><br>Semoule et légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)<br><br>Yaourt aromatisé<br><br>Poire locale | ***** Menu Bio local *****<br><br>Betteraves locales<br><br>Sauté de dinde locale sauce au cacao<br><br>Pommes de terre grenailles locales en persillade<br><br>Yaourt nature Bio et sucre<br><br>Orange Bio | | | | | |
| **POTAGE** | Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois) | Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt) | | | | | |
| **SALADE** | Salade verte | Salade verte | | Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte |