NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 1

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
MENU A	***** Menu Bio local ***** Carottes rapées locales Echine de porc local 1/2 sel au jus Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Gouda Bio Purée de pommes Bio	Chou blanc local Emincé de saumon PMD sauce aurore Purée de chou fleur (pomme de terre locale) Coulommiers Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)	***** Menu du nouvel an ***** Terrine de chevreuil et cornichon Filet de limande PMD sauce dieppoise Haricots beurre persillés Cantal AOP Forêt noire	Taboulé de petit épeautre Bio local (concombre, menthe, jus de tomate) Saucisse de Strasbourg Brocolis en persillade Tomme blanche Orange	Chou rouge local Dés de colin d'Alaska PMD sauce au curry Penne semi-complètes Bio locales Petit Troo Purée de pommes locales et framboise	Carottes rapées locales Sauté de porc local sauce au thym Chou fleur persillés Fromage frais petit moulé ail et fines herbes Crème dessert saveur chocolat Fromagerie Maurice	***** Epiphanie ***** Salade iceberg et noix Aiguillettes de poulet sauce chasseur Pommes de terre locales Coulommiers Galette des rois (frangipane)
MENU B	Thon guacamole Boulettes de mouton et bœuf marocaine Semoule et légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons) Yaourt aromatisé Poire locale	***** Menu Bio local ***** Betteraves locales Sauté de dinde locale sauce au cacao Pommes de terre grenailles locales en persillade Yaourt nature Bio et sucre Orange Bio	Gateau de saumon PMD sauce fromage blanc aux herbes (farine locale) Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre locales Yaourt nature et sucre Tarte poire amandine	Endives locales Bolognaise de canard Boulgour Fromage blanc aromatisé Flan saveur vanille nappé caramel	Salade de pois chiche Œufs Bio à la florentine (épinards) Petits suisses natures et sucre Ananas	Poireaux en vinaigrette Thon à la tomate et au basilic Riz Bio Yaourt à la pulpe de fruit Kiwi	Haricots blancs à la marocaine Sauté de bœuf local sauce façon orientale Haricots verts à l'ail Yaourt nature et sucre Banane
POTAGE	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Soupe à l'oignon	Velouté de lentilles corail locales et lait de coco
SALADE	Salade verte		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 2

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
MENU A	Betteraves locales Dés de volaille sauce mornay (champignon, salsifis, emmental) Lentilles locales mijotées Fromage blanc local et sucre Poire locale	***** Menu Bio local ***** Radis noir Bio local en rémoulade Sauté de porc local sauce dijonnaise Coquillettes locales Gouda Bio Purée de pommes locales et myrtilles	Salade de boulgour Bio, tomate Bio et poivrons Boulettes de mouton et bœuf sauce charcutière Navets locaux braisés Fourme d'Ambert AOP Banane Bio	Céleri local en rémoulade Chou farci (volaille) Carottes locale Edam Cake noix de coco (farine locale)	Paté de campagne et cornichon Colin d'Alaska PMD sauce fines herbes Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Yaourt aromatisé Ananas	Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, mais, tomate, poivron) Aiguillettes de poulet sauce tandoori Légumes cuisinés (carotte, courgette, oignon) Petits suisses natures et sucre Clémentines	Pomelos et sucre Merlu PMD sauce à l'oseille Panais locaux sauce béchamel Brie Eclair parfum café
MENU B	Taboulé (concombre, menthe, jus de tomate) Tarte méditerranéenne (tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron, olive) Salade verte Neuville Dessert lacté saveur chocolat	Cervelas en vinaigrette Emincé de dinde locale sauce forestière Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons) Petits suisses nature et sucre Orange	***** Menu Bio local ***** Endives locales et croutons Cote de porc local au jus Purée de brocolis (pdt locales) Yaourt Bio nature et sucre Crème dessert saveur vanille Fromagerie Maurice	Salade de torsades Bio locales semi-complètes thon et pesto rouge Dés de poisson blanc PMD sauce nantua Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate) Yaourt nature et sucre Kiwi	Chou blanc local Paupiette de veau sauce façon grand-mère Pates et haricots verts Fromage frais Cantafrais Crème dessert saveur caramel	Thon guacamole Jambonneau Choux de Bruxelles Buche mélange (chèvre, vache) Riz au lait	Salade de pommes de terre locale (cornichon) Bifteck haché charolais persillé Blettes persillées Fromage blanc aromatisé Pomme locale
POTAGE	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes locaux)	Soupe poireaux et pommes de terre	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe de légumes racine (carotte, céleri, chou-navet jaune)	Potage de légumes (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

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 3

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
MENU A	Salade coleslaw (chou blanc et carottes locaux) Cuisse de poulet LBR rotie au jus Pommes de terre locales Camembert Purée de pommes locales parfumée à la fleur d'oranger	Feuilleté au fromage fondu Rognons de bœuf sauce façon bordelaise Carottes locales Fromage blanc aromatisé Kiwi	Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices façon chili Dés de colin PMD sauce nantua Haricots beurre Fromage blanc local et sucre Ananas	***** Menu Bio local ***** Betteraves locales Roti de porc local sauce échalote Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Yaourt Bio aromatisé Banane Bio	Pomelos et sucre Beignets de calamar et citron Panais local braisé Saint nectaire AOP Cake à la cannelle (farine ocale)	Salade de pois chiche locaux Echine de porc local au jus Bouquet de légumes (carotte, brocolis, chou fleur) Fromage frais petit cotentin Orange	Radis noir Bio local rapé Sauté de dinde locale sauce suprème Haricots verts persillés Emmental Tarte au flan
MENU B	Salade de riz (mais, tomate, olive noire, poivron) Boulettes de bœuf vbf sauce tomate Légumes cuisinés (carotte, courgette, oignon) Yaourt nature et sucre Clémentines	***** Menu Bio local ***** Chou rouge local Emincé de porc local sauce caramel Torsades Bio locales semi-complètes Petit Troo Crème dessert Fromagerie Maurice saveur vanille	Navet local rapé Steak haché de veau LBR sauce romarin Riz Bio Gouda Purée pomme fraise	Céleri local en rémoulade Omelette Bio OPA Jardinière de légumes (carottes, pois doux, haricots verts, navet) Fromage frais petit moulé Gateau roulé au chocolat	Poireaux en vinaigrette Dés de volaille sauce mornay (champignon, salsifis, emmental) Boulgour Fromage blanc local et sucre Pomme locale	Paté en croute et cornichon Pizza tomate, emmental mozzarella Salade verte Yaourt à la pulpe de fruits Purée de pomme et coing	Poivrons à la niçoise Merlu PMD sauce au échalote Lentilles locales mijotées Yaourt aromatisé Ananas
POTAGE	Soupe de lentilles vertes au cumin	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Soupe à l'oignon	Soupe picarde (betterave locale et pdt)	Soupe de carottes locales (pdt locale)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 4

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
MENU A	Salade de pommes de terre locale façon piémontaise (tomate, œuf, cornichon) Paupiette de saumon sauce aux épices douces Haricots beurre Yaourt nature local et sucre Kiwi	Taboulé de petit épeautre Bio local (concombre, menthe, jus de tomate) Oeufs durs Bio sauce béchamel Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate) Cantal AOP Poire locale	***** Menu Bio local ***** Salade de torsades semi-complètes Bio locales (échalote, tomate, poivrons) Cote de porc local au jus Chou fleur Bio en béchamel Fromage blanc local et sucre Banane Bio	***** Menu Canadien ***** Salade verte sauce caesar (croutons) Paté chinois Boeuf et maïs façon hachis parmentier (purée de pdt locales) Yaourt nature et sucre Cake à la myrtille (farine locale)	Salade de riz Bio (mais Bio, tomate Bio, olive noire, poivron) Dés de colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert Carottes locales Camembert Pomme locale	Salade de lentilles locales Tarte à l'emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan Salade verte Fromage frais Tartare Purée de pomme locales parfumée à la vanille	Navet local rapé Poulet LBR façon poulet au pot Brocolis Edam Beignet sucré
MENU B	Carottes rapées locales Sauté de porc local sauce aigre douce Semoule Fromage frais Saint Môret Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Chou rouge local Sauté de bœuf local sauce au thym Pommes de terre grenaille locales en persillade Tomme blanche Purée pomme pruneaux	Saucisson à l'ail Crèpes à l'emmental Salade verte Yaourt aromatisé Purée pomme abricot	Salade de pois chiche locaux Marmite de colin d'Alaska PMD sauce honfleur (crème, fruits de mer) Blettes persillées Coulommiers Orange	Endives locales et noix Boulettes de mouton et bœuf sauce aux marocaine Boulgour Yaout à la pulpe de fruits Compote allégée en sucre pomme ananas	***** Menu Bio local ***** Haricots verts Bio à l'échalote Tartiflette (pdt locale, volaille) Fromage blanc local et sucre Ananas Bio	Salade de mais et thon Omelette OPA Epinards branches en béchamel Petits suisses nature et sucre Clémentines
POTAGE	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Soupe poireaux et pommes de terre locaux	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Velouté de lentilles corail locales et lait de coco	Soupe à l'oignon
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 5

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	samedi 01	dimanche 02
MENU A	***** Menu Bio local ***** Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, mais, tomate, poivron) Œuf dur Bio sauce aurore Panais local en béchamel Gouda Bio Poire locale	Thon guacamole Rougail saucisse Coquillettes locales Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Banane Bio	Paté de foie et cornichon Boudin noir Purée de potiron (pdt locales) Petits suisses nature et sucre Moelleux au chocolat pépites (farine locale)	Salade de torsades semi-complètes Bio locales (échalote, tomate, poivrons) Sauté de dinde locale sauce au bleu Légumes façon maillot (haricots verts, carottes, petit pois, oignon) Neuville Pomme locale	Paté de lapin et cornichon Dés de colin d'Alaska PMD sauce normande Epinards branches en béchamel Saint nectaire AOP Crème dessert saveur vanille		
MENU B	Chou rouge local Echine de porc 1/2 sel au jus Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Yaourt aromatisé Mousse au café	***** Menu Bio local ***** Céleri local en rémoulade Escalope de dinde locale au jus Haricots verts Bio Fromage blanc local et sucre Cake (farine locale)	Endives locales Emincé de saumon PMD sauce aux fines herbes Boulgour Brie Purée de pomme et coing	Chou blanc local Colin d'Alaska PMD sauce basilic Semoule Yaourt aromatisé Compote allégée en sucre pomme pêche	***** Menu Asiatique ***** Salade asiatique (carotte locale et chou chinois, vinaigrette soja) Emincé de porc local sauce caramel Pates aux saveurs asiatiques Yaourt nature et sucre Ananas		
POTAGE	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe de lentilles vertes au cumin	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Soupe de légumes racine (carotte, céleri, chou-navet jaune)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)		
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte