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	Crèpe aux champignons Aiguillettes de poulet et jus aux oignons Blettes en béchamel Fromage fondu le carré Orange	***** Chandeleur ***** Radis d'hiver local et beurre Sauté de bœuf local sauce forestière Haricots verts à l'ail Coulommiers Crèpe sucré
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	Salade iceberg et noix Boulettes de mouton et bœuf sauce charcutière Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons) Yaout à la pulpe de fruits Semoule au lait	Thon guacamole Dés de volaille sauce mornay (champignon, salsifis, emmental) Riz Bio Fromage blanc aromatisé Kiwi
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)	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

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 6

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	samedi 08	dimanche 09
MENU A	Betteraves locales Dés de colin d'Alaska PMD sauce armoricaine Pommes de terre locales Fromage blanc local et sucre Clémentines	***** Menu Bio local ***** Salade coleslaw (carotte et chou blanc local) Roti de porc local au jus Torsades Bio locales semi-complètes Edam Bio Purée pomme et poire Bio	Pomelos et sucre Chou farci (volaille) Riz Bio Pont l'évèque AOP Mousse au chocolat au lait	Panais local en rémoulade Sauté de porc local sauce moutarde Carottes locales Fromage frais petit moulé saveur noix Crème dessert saveur café	Rillette de sardines et céleri Colin d'Alaska PMD sauce estragon Epinards branches en béchamel Fromage blanc aromatisé Banane Bio	Paté de campagne et cornichon Tarte aux fromages (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan) Salade verte Tomme blanche Purée pomme coing	Carottes rapées locales Colombo de dinde locale Chou fleur persillé Brie Cake à la fleur d'oranger (farine locale)
MENU B	Endives locales et croutons Saucisse de Strasbourg Purée de brocolis (pdt locales) Camembert Purée de pommes Bio et myrtilles	Haricots blancs à la marocaine Poulet LBR roti au jus Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate) Yaourt aromatisé Ananas	Taboulé (concombre, menthe, jus de tomate) Moules Bio à la crème Haricots plats Yaourt à la pulpe de fruits Pomme locale	Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts) Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate basilic Purée de patate douce (pdt locale) Yaourt nature et sucre Kiwi	***** Menu Bio local ***** Houmous de pois chiche locaux Tortilla de pommes de terre locales Salade verte Bio Gouda Bio Crème dessert Fromagerie Maurice saveur vanille	Salade de pommes de terre locales (cornichon) Emincé de dinde locale sauce au thym Brocolis en béchamel Petits suisses nature et sucre Poire locale	Haricots verts en vinaigrette Echine de porc local 1/2 sel au jus Lentilles locales mijotées Yaourt aromatisé Orange
POTAGE	Soupe de poireaux et pommes de terre locaux	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Soupe à l'oignon	Soupe de brocolis et poireaux	Soupe picarde (betterave locale et pdt)	Velouté de lentilles corail locales 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 7

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
MENU A	Salade verte et croutons Raviolis de bœuf Fromage frais Cantafrais Liégeois saveur vanille nappé caramel	Endives locales et noix Boudin noir Légumes cuisinés au cerfeuil (courgette, carotte, oignon) Yaourt aromatisé Beignet chocolat noisette	***** Menu Bio Local ***** Radis noir Bio local rapé Sauté de dinde locale sauce au curry Lentilles locales mijotées Yaourt nature Bio et sucre Ananas Bio	Chou rouge local Quenelles natures sauce tomate Riz Bio Neuville Purée de pommes Bio parfumée à la cannelle	Carottes rapées locales Colin d'Alaska PMD sauce crème Blé Fromage blanc local et sucre Brownie mexicain (à base de haricots rouges)	Torsades Bio locales semi-complètes, thon et pesto rouge Saucisse de Toulouse Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Poire locale	Chou blanc local Aiguillettes de poulet sauce crème champignons Pommes de terre grenaille locales en persillade Saint paulin Gateau roulé vanille abricot
MENU B	Crèpe à l'emmental Merlu PMD sauce aux épices douces Blettes sauce béchamel Yaourt nature et sucre Kiwi	***** Menu Bio Local ***** Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili Œufs durs Bio sauce béchamel Purée de carottes (pdt locales) Edam Bio Pomme locale	Paté de foie et cornichon Gratin de pates charcutier (porc) Salade verte Cantal AOP Mousse au café	Cœurs de palmiers et mais Merguez Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons) Fromage blanc aromatisé Clémentines	Salade de pois chiche locaux Boulettes de bœuf sauce piquante Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate) Camembert Banane	Céleri local en rémoulade au curry Dés de volaille sauce mornay (champignon, salsifis, emmental) Semoule Gouda Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Tarte aux poireaux Merlu PMD sauce échalote Jardinière de légumes (carottes, pois doux, haricots verts, navet) Yaourt à la pulpe de fruits Kiwi
POTAGE	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes locaux)	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Soupe de légumes racine (carotte, céleri, chou-navet jaune)	Soupe picarde (betterave locale et pdt)
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 8

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
MENU A	Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, mais, tomate, poivron) Omelette Bio OPA Poélée de légumes Bio (pdt, carottes, courgette) Camembert Orange	***** Menu Bio Local ***** Chou rouge local Sauté de porc local sauce aigre douce Coquillettes locales Petit Troo ail et fines herbes Purée de pommes locales à la fleur d'oranger	Carottes rapées locales Colin d'Alaska PMD sauce niçoise Riz Bio Fourme d'Ambert AOP Crème dessert saveur caramel	Salade de pois chiche locaux Rognons de bœuf sauce façon bordelaise Navets locaux braisés Yaourt aromatisé Poire locale	Céleri local en rémoulade Merlu PMD sauce bretonne Purée de carotte (pdt locale) Edam Pomme locale	Salade verte et croutons Echine de porc local 1/2 au jus Lentilles locales mijotées Emmental Purée pomme fraise	Radis noir Bio local rapé Blanquette de dinde locale Carottes locales Tomme blanche Eclair parfum chocolat
MENU B	Endives locales Emincé de porc local sauce caramel Panais local en béchamel Petits suisses nature et sucre Cake aux épices (farine locale)	***** Menu Bio Local ***** Taboulé aux raisins secs (semoule Bio, concombre, menthe, jus de tomate) Moules Bio à la crème Chou fleur Bio en béchamel Yaourt Bio nature et sucre Ananas Bio	Cake à la polenta et basilic (farine locale) Poulet LBR roti au jus Légumes façon maillot (carotte,haricot vert, petoit pois, oignon) Fromage blanc aromatisé Banane	Chou blanc Œufs Bio à la florentine (épinards) Saint paulin Mousse au chocolat au lait	***** Menu Russe ***** Betteraves locales façon voronoff Steak haché de veau LR sauce stroganoff Pommes de terre locales vapeur Yaourt nature et sucre Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)	Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts) Chou farci (volaille) Haricots plats Fromage blanc nature et sucre Riz au lait	Haricots beurre en vinaigrette Quiche lorraine (œuf, lardons, jambon, crème, emmental) Salade verte Yaourt aromatisé Clémentines
POTAGE	Soupe à l'oignon	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe de lentilles blondes locales	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 9

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 01	dimanche 02
MENU A	Chou banc local Saucisse de volaille façon chipolata Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Brie Purée de pommes locales	***** Menu Bio Local ***** Panais local rapé Sauté de dinde local sauce bercy Carottes locales persillées Yaourt nature Bio et sucre Cake noix de coco (farine locale)	Salade de pois chiche locaux Œufs durs Bio sauce béchamel Blettes persillées Saint nectaire AOP Banane Bio	Betteraves locales Jambonneau Torsades Bio locales semi-complètes Coulommiers Pomme locale	Salade iceberg et mais Beignets de calamars Semoule et ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate) Fromage blanc local et sucre Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		
MENU B	***** Menu Bio Local ***** Salade de riz Bio (mais Bio, tomate Bio, olive noire, poivron) Sauté de porc local sauce crème champinon Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locale) Fromage blanc local et suce Ananas Bio	Poireaux en vinaigrette Boulettes de mouton et bœuf sauce aux olives Lentilles locales mijotées Edam Poire locale	Pomelos et sucre Thon à la tomate et au basilic Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Cake nature (farine locale)	Salade de haricots rouges Bio locaux, tomates et épices à chili Emincé de saumon PMD sauce au curry Chou fleur en béchamel Yaourt à la pulpe de fruits Purée pomme abricot	Salade de pommes de terre locales (cornichon) Cote de porc locale au jus Jardinière de légumes (carotte, pois doux, haricot vert, navet) Fromage frais cantadou ail et fines herbes Clémentines		
POTAGE	Soupe de légumes racine (carotte, céleri, chou-navet jaune)	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 de carottes locales et pommes de terre	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