

sO	9	e	re	:S
_	J			

NOM DU CLIENT	:

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



s(9	er	es

NOM DU CLIENT	•

	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	samedi 08	dimanche 09
	Céleri local rémoulade au curry	Salade de torsades Bio locales semi-complètes (tomate, échalote, poivron)	*** Menu Bio local *** I aboute de petit epeautre Bio local (concombre, jus de citron et	Chou blanc local	Salade de riz Bio composée (olive noire, tomate, mais, poivron)	Cervelas en vinaigrette	Endives locales
	Chou farci (volaille)	Omelette Bio OPA	Cote de porc local au jus	Dés de colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert	Colin d'Alaska PMD sauce basilic	Saucisse de Toulouse	Sauté de dinde locale sauce printanière
MENU A	Riz Bio	Epinards branches en béchamel	Chou fleur Bio persillé	Panais locaux en béchamel	Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Carottes locales à l'ail
	Camembert	Cantal AOP	Yaourt Bio nature et sucre	Gouda	Yaourt nature local et sucre	Fromage blanc local et sucre	Edam
	Crème dessert saveur vanille Fromagerie Maurice	Kiwi	Banane Bio	Cake aux épices (farine locale)	Pomme locale	Clémentine	Roulé au chocolat
	*** Menu Bio local *** Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, mais, tomate, poivron)	Pomelos et sucre	Salade iceberg et croutons	Paté de foie et cornichon	Poireaux en vinaigrette	Chou rouge local	macedoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots
	Sauté de bœuf local sauce marengo	Andouillette	Emincé de saumon sauce crème	Dés de volaille sauce mornay (champignon, salsifis, emmental)	Boulette de mouton et bœuf sauce façon orientale	Poulet LBR roti sauce diable	Paupiette de veau sauce façon grand-mère
MENU B	Endives locales braisées	Purée de pomme de terre locale	Poélée de champignon, légumes en brunoise et pommes de terre (céleri, poireaux, oignon, carotte)	Boulgour	Semoule	Haricots verts persillés	Pommes de terre grenailles locales et persillade
	Fromage blanc local et sucre	Fromage blanc aromatisé	Brie	Yaourt aromatisé	Fromage frais Fraidou	Fromage frais petit moulé saveur noix	Yaourt à la pulpe de fruits
	Orange Bio	Mousse au café	Purée de pomme abricot	Ananas	Purée pomme coing	Riz au lait	Poire locale
POTAGE	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Soupe picarde (betterave locale et pdt)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe de lentilles vertes au cumin	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)	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	•



	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
			*** Menu Bio local ***	*** Menu Carnaval ***			
	Salade de lentilles locales	Thon PMD guacamole	Céleri local en rémoulade	Carottes rapées locales	Paté de campagne et cornichon	Salade de torsades Bio locales semi-complètes, thon et pesto rouge	Concombre local
	Tarte aux fromages (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan)	Aiguillettes de poulet sauce crème champignon	Sauté de porc local sauce au romarin	Sauté de dinde sauce bercy	Colin d'Alaska PMD sauce au citron	Rognons de bœuf sauce façon bordelaise	Merlu PMD sauce basquaise
MENU A	Salade verte	Chou fleur en béchamel	Penne Bio locales semi- complètes	Panais locaux braisés	Pommes de terre locales	Navets locaux braisés	Courgettes
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre	Neuville nature	Yaourt aromatisé	Fromage frais Tartare	Fromage fondu le carré	Gorgozola AOP
	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Poire locale	Crème dessert saveur chocolat Fromagerie Maurice	Beignet sucré	Banane Bio	Orange	Cake au gingembre (farine locale)
	*** Menu Bio local ***						
	Betteraves locales	Radis et beurre	Crèpe aux champignons	Taboulé (concombre, jus de tomate, menthe)	Endives locales	Salade verte et croutons	Acras de morue
	Echine de porc local au jus	Moules Bio à la crème	Boulettes de bœuf vf sauce piquante	Œufs durs Bio sauce béchamel	Jambonneau	Filet de limande PMD sauce au curry	
MENU B	Purée de pommes de terre locales	Riz Bio	Choux de Bruxelles	Blettes persillées	Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)	Jardinière de légumes (carottes, pois doux, haricots verts, navet)	Lasagne bœuf et volaille
	Brie Bio	Gouda	Petits suisses nature et sucre	Saint paulin	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc aromatisé	Fromage blanc nature et sucre
	Pomme locale	Purée pomme pruneaux	Ananas	Clémentines	Purée de pomme locale	Muffin chocolat et pépites	Kiwi
POTAGE	Soupe poireaux pommes de terre	Soupe montagnarde (poireau, carotte, pdt, céleri, oignon)	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe à l'oignon	Velouté de lentilles corail et lait de coco	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	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

a	
iii l	üynes

NOM DU CLIENT	:
---------------	----------

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
	*** Menu Allemand ***		*** Menu Bio local ***	*** Menu Anglais ***	*** Menu Espagnol ***		
	Salade de pommes de terre locales façon kartoffelsalat (cornichon, herbes)	Taboulé à la semoule Bio et raisins secs (concombre, menthe, jus de tomate)	Salade de riz Bio (tomate Bio, mais Bio, olive noire et poivron)	Salade coleslaw (chou blanc et carotte locaux)	Lamelles de poivrons marinées	Paté en croute et cornichon	Radis locaux et beurre
	Saucisse de Strasbourg	Œufs durs Bio sauce béchamel	Roti de porc local au jus	Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé	Paella (riz Bio, dés de colin d'Alaska PMD, oignon, carotte,petit pois,	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet LBR sauce au curry
MENU A	Chou façon choucroute	Blettes persillées	Carottes locales persillées	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	poivron, pulpe de tomate, épices)	Pommes de terre locales	Epinards branches à la crème
	Munster AOP	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature Bio et sucre	Edam	Tomme blanche	Fromage blanc local et sucre	Fromage frais Rondelé Bio
	Purée de pomme locale et cannelle	Poire locale	Banane Bio	Cake nature (farine locale)	Clémentines	Pomme locale	Cake à la fleur d'oranger (farine locale)
					*** Menu Bio local ***		
	Chou rouge local	Endives locales	Panais local rapé	Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili	Salade de pois chiche locaux	Carottes rapées locales	Poireaux en vinaigrette
MENU B	Thon PMD à la tomate et au basilic	Saucisse de volaille façon chipolata	Blanquette de dinde locale	Sauté de porc local sauce provençale	Tortilla de pommes de terre locales	Quenelles de volaille sauce crème champignons	Echine de porc local 1/2 sel au jus
	Boulgour	Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons)	Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)	Légumes cuisinés (courgettes, carottes oignon)	Salade verte locale	Haricots plats	Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales)
	Fromage blanc local et sucre	Petits suisses nature et sucre	Brie	Fromage blanc local et sucre	Yaourt nature Bio et sucre	Gouda	Yaourt aromatisé
	Mousse au citron	Purée pomme fraise	Eclair parfum café	Kiwi	Crème dessert vanille Fromagerie Maurice	Mousse au chocolat au lait	Ananas
POTAGE	Soupe picarde (betterave locale et pdt)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Soupe poireaux pommes de terre	Soupe de lentilles vertes au cumin
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT	:
---------------	---



	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 29	dimanche 30
MENU A	*** Menu Bio local *** Salade mexicaine			Salade de pommes de terre			
	(haricots rouges Bio locaux, mais, tomate, poivron)	Pomelos et sucre	Betteraves locales	locales façon piémontaise (tomate, œuf, cornichon)	Chou blanc local	Cake à la polenta et basilic (farine locale)	Concombre local
	Sauté de porc local sauce aigre douce	Dés de volaille sauce mornay (champignon, salsifis, emmental)	Boudin noir	Œufs dur Bio sauce béchamel	Dés de colin d'Alaska PMD sauce crème et herbes	Crépinette sauce dijonnaise	Aiguillettes de poulet sauce façon fermière
	Carottes locales	Coquillettes locales	Purée de brocolis (pdt locales)	Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)	Torsades Bio locales semi complètes	Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales)	Haricots verts persillés
	Brie Bio	Petit Troo	Fromage blanc local et sucre	Yaourt aromatisé	Pont l'évèque AOP	Yaourt à la pulpe de fruits	Gouda
	Poire locale	Purée pomme abricot	Pomme locale	Banane Bio	Purée de pomme locale et mirabelle	Poire locale	Gateau au fromage blanc (farine locale)
MENU B						*** Menu Bio local ***	
	Salade verte locale et croutons	Cœur de palmier et mais	Chou rouge local	Rillette de sardine et céleri	Radis locaux et beurre	Céleri local en rémoulade	Saucisson à l'ail
	Sauté de bœuf local sauce au thym	Jambon blanc au jus	Colin d'Alaska PMD sauce normande	Boulettes de mouton et bœuf sauce catalane	Chou farci (volaille)	Moules Bio à la crème	Sauté de porc local sauce tomate
	Pommes de terre grenailles locales en persillade	Chou fleur en béchamel	Semoule	Riz Bio	Jardinière de légumes (carottes, pois doux, haricots verts. navet)	Boulgour Bio	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate
	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Camembert	Petits suisses nature et sucre	Fromage frais Rondelé Bio	Fromage blanc nature et sucre
	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Orange	Mousse au café	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Gateau au caramel (farine locale)	Purée de pomme Bio	Kiwi
POTAGE	Soupe à l'oignon	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Velouté de lentilles corail et lait de coco	Soupe picarde (betterave locale et pdt)	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux- fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Soupe montagnarde (poireau, carotte, pdt, céleri, oignon)
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT	:

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

MENUS SEMAINE 14

	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06
MENU A	Thon PMD guacamole						
	Quenelle sauce provençale Purée de courgettes (pdt locales) Fromage blanc local et sucre Pomme locale						
MENU B	Chou blanc local Saucisse de Toulouse Lentilles locales mijotées Coulommiers Crème dessert saveur caramel						
POTAGE	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