NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 14

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	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	Radis locaux et beurre Rognons de bœuf sauce façon bordelaise Torsades Bio locales semi-complètes Yaourt nature et sucre Mousse au chocolat au lait	***** Menu Bio local ***** Salade verte locale et croutons Roti de porc local au jus Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Gouda Bio Purée de pomme Bio et vanille	Galantine de volaille Tarte aux fromages (emmental, mozzarella, fromage blanc) Salade verte locale Pont l'évêque AOP Crème dessert saveur café	Carottes rapées locales Merlu PMD sauce bretonne Purée de potiron (pdt locale) Fromage blanc local et sucre Pastei de nata (flan portugais)	Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili Thon PMD à la tomate et au basilic Haricots beurre Camembert Pomme locale	Chou rouge local Parmentier de canard et haricots blancs (pdt locales) Tomme blanche Cake à la cannelle (farine locale)
MENU B	Chou blanc local Saucisse de Toulouse Lentilles locales mijotées Coulommiers Crème dessert saveur caramel	Paté breton et cornichon Emincé de dinde locale sauce estragon Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons) Edam Ananas	Salade de pommes de terre locales (cornichon) Dés de colin d'Alaska sauce niçoise Navets locaux braisés Fromage blanc aromatisé Kiwi	***** Menu Bio local ***** Betteraves locales Echine de porc 1/2 sel au jus Pommes de terre locales Yaourt nature Bio et sucre Orange Bio	Poireaux en vinaigrette Rougail saucisse Semoule Fromage frais Cantafrais Poire	Concombre local en rondelle Dés de volaille sauce champignon Riz Bio Petits suisses nature et sucre Purée pomme coing	Acras de morue Gratin de pate charcutier (porc) Yaourt à la pulpe de fruits Banane
POTAGE	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe poireaux pommes de terre	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Soupe de lentilles vertes au cumin	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	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 15

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
MENU A	Radis locaux et beurre Sauté de porc local sauce aigre douce Petits pois très fins Fromage blanc local et sucre Beignets parfum chocolat noisette	Chou blanc local Bolognaise de canard Penne Bio locales semi complètes Fromage frais Fraidou Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	***** Menu Bio local ***** Taboulé de petit épeautre Bio local (concombre, poivron, jus de citron et tomate, menthe) Œufs Bio à la florentine (épinards) Camembert Bio Poire Bio	Houmous de pois chiche locaux Poulet LBR roti au jus Jardinière de légumes (carottes, pois doux, haricots verts, navet) Yaourt aromatisé Ananas	Concombre local en rondelle Merlu PMD sauce coco citron vert Riz Bio Fromage frais Rondelé Bio Cake coco (farine locale)	Betteraves locales Courgette farcie (volaille) Boulgour Bio Cantal AOP Banane Bio	Salade verte locale et mais Emincé de saumon sauce crème Gratin de chou fleur Brie Eclair parfum café
MENU B	Chou fleur en vinaigrette Steak haché de veau LR sauce poivrade Lentilles locales mijotées Fromage frais petit moulé saveur noix Orange	Paté en croute et cornichon Cassolette de fruits de mer Haricots plats Yaourt à la pulpe de fruits Kiwi	***** Menu Bio local ***** Carottes rapées locales Emincé de porc local sauce provençale Semoule Bio Yaourt Bio nature et sucre Purée de pomme locale et myrtille	Pomelos et sucre Andouillette Purée de brocoli (pdt locale) Edam Mousse au chocolat noir	Salade de pommes de terre locales (cornichon) Cordon bleu de volaille Haricots verts Petits suisses nature et sucre Pomme locale	Chou rouge local Boudin blanc aux pommes Purée de carottes (pdt locale) Fromage blanc nature et sucre Crème dessert saveur caramel	Crèpe aux champignons Omelette Bio OPA Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate) Yaourt aromatisé Orange
POTAGE	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Soupe à l'oignon	Soupe picarde (betterave locale et pdt)	Soupe montagnarde (poireau, carotte, pdt, céleri, oignon)	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Velouté de lentilles corail et lait de coco
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 16

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
MENU A	Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts) Colin d'Alaska PMD sauce armoricaine Pommes de terre locales vapeur Yaourt aromatisé Poire	***** Menu Bio Local ***** Salade de torsades Bio locales semi-complètes (tomate, échalote, poivron) Emincé de porc local sauce paprika et persil Aubergines locales Neuville Banane Bio	Chou blanc local Boulettes de bœuf vf sauce hongroise Haricots beurre à la tomate Fourme d'Ambert AOP Mousse au café	Carottes rapées locales Boudin noir Purée de pommes de terre locale Fromage frais Saint Môret Crème dessert saveur chocolat Fromagerie Maurice	Paté de campagne et cornichon Paella (riz Bio, dés de colin d'Alaska PMD, oignon, carotte,petit pois, poivron, pulpe de tomate, épices) Fromage blanc local et sucre Orange	Taboulé à la semoule Bio et raisins secs (concombre, jus de tomate) Saucisse de Strasbourg Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Pomme locale	Salade verte locale et croutons Poulet LBR façon poule au pot Carottes locales Coulommiers Paris Brest
MENU B	Concombre local en rondelle Jambonneau Duo de courgettes, haricots plats et mais Tomme grise Riz au lait	***** Menu Bio Local ***** Radis locaux et beurre Escalope de dinde locale sauce basquaise Boulgour Bio Yaourt Bio nature et sucre Purée de pommes Bio	Betteraves locales Paupiette de saumon sauce aux épices douces Semoule Fromage blanc aromatisé Ananas	Salade de pois chiche locaux Pizza tomate, emmental mozzarella Salade verte locale Petits suisses nature et sucre Purée pomme fraise	Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, mais, tomate, poivron) Œuf dur Bio sauce béchamel Blettes persillées Edam Compote allégée en sucre pomme pêche	Pomelos et sucre Boulettes de mouton et bœuf sauce barbecue Riz Bio Brie Purée pomme pruneaux	Salade de lentilles Sauté de bœuf local sauce aux olives Haricots verts Yaourt à la pulpe de fruits Kiwi
POTAGE	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe poireaux pommes de terre	Soupe de lentilles vertes au cumin	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe à l'oignon	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 17

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
MENU A	***** Repas de Pâques *****	***** Menu Bio local *****					
	Céleri local en rémoulade	Radis locaux et beurre	Concombre local en rondelle	Salade verte locale et mais	Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili	Chou blanc local	Pomelos
	Cuisse de canette rotie au jus	Emincé de porc local sauce caramel	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate	Rougail saucisse	Colin d'Alaska sauce citron	Œufs durs Bio sauce béchamel	Aiguillettes de poulet sauce tandoori
	Flageolets Bio locaux au thym	Purée de pommes de terre locales	Boulgour Bio	Coquillettes locales	Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)	Carottes locales	Blettes en béchamel
	Neuville nature	Fromage frais Rondelé Bio	Gouda	Fromage blanc local et sucre	Pont l'évèque AOP	Fromage fondu le carré	Camembert
	Roulé au chocolat	Crème dessert saveur vanille Fromagerie Maurice	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme coing	Banane Bio	Eclair au chocolat	Choux à la crème
MENU B		***** Menu Bio local *****					
	Feuilleté au fromage fondu	Salade de pommes de terre locales (cornichon)	Paté de foie et cornichon	Thon PMD guacamole	Betteraves locales	Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts)	Poivrons à la niçoise
	Filet de limande PMD sauce au curry	Sauté de dinde locale sauce estragon	Omelette Bio OPA	Courgette farcie (volaille)	Tarte méditerranéenne (aubergine, poivron, courgette, tomate, olive)	Jambonneau	Moules Bio à la crème
	Epinards branches en béchamel	Chou fleur Bio en béchamel	Légumes façon maillot (haricots verts, carottes, petit pois, oignon)	Haricots beurre	Salade verte locale	Purée de courgette (pdt locale)	Pommes de terre locales
	Yaourt aromatisé	Yaourt Bio nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Fromage frais Tartare	Yaourt à la pulpe de fruits	Yaourt aromatisé	Fromage blanc local et sucre
	Pomme locale	Orange Bio	Poire	Beignet aux pommes	Mousse au citron	Kiwi	Ananas
POTAGE	Soupe montagnarde (poireau, carotte, pdt, céleri, oignon)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Soupe picarde (betterave locale et pdt)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe poireaux pommes de terre
SALADE			Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 18

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02	samedi 03	dimanche 04
MENU A	Concombre local en rondelle Brandade de poisson PMD (pdt locale) Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Purée de pomme Bio et griotte	Salade de riz Bio (tomate Bio, mais Bio, olive noire et poivron) Dés de volaille sauce champignon Brocolis en béchamel Yaourt aromatisé Banane Bio	***** Meu Bio local ***** Salade de torsades Bio locales semi-complètes (tomate, échalote, poivron) Cote de porc local au jus Aubergine locale sauce tomate Fromage blanc local et sucre Ananas Bio				
MENU B	Crèpe à l'emmental Merguez Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons) Fromage blanc aromatisé Orange	Salade verte locale et croutons Colin d'Alaska PMD sauce aux fines herbes Semoule Munster AOP Mousse au chocolat au lait	***** Meu Bio local ***** Radis locaux et beurre Sauté de dinde locale sauce au thym Pommes de terre grenaille locales en persillades Edam Bio Purée pomme Bio parfumée à la cannelle				
POTAGE	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe à l'oignon	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