NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 27

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06
MENU A	*** Menu Bio Local *** Salade de lentilles locale Sauté de dinde locale sauce moutarde Courgettes locales Edam Bio Melon local	Tomate locale Boudin blanc aux pommes Carotte persillées Fromage blanc local et sucre Riz au lait	Betteraves locales Parmentier de saumon PMD (pdt locales) Cantal AOP Nectarine	Salade verte locale et croutons Boulettes au mouton et bœuf sauce aux olives Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons) Fromage frais cantadou ail et fines herbes Cake au chocolat (farine locale)	*** Repas Froids *** Concombre local en rondelles Salade façon piémontaise au thon PMD (pdt locale, thon PMD, cornichon, œuf, tomate, mayonnaise, crème) Camembert Cerises	Tarte méditerranéenne (courgette, aubergine, poivron, tomate, olive) Potimentier de bœuf charolais (potiron, pdt locale) Fromage blanc aromatisé Pastèque	Melon local Colombo de dinde locale Courgettes locales persillées Coulommiers Cake coco (farine locale)
MENU B	Pastèque Dés de colin d'Alaska PMD sauce fines herbes Riz Bio Yaourt aromatisé Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Haricots verts en vinaigrette Colin d'Alaska PMD sauce citron Penne Brie Pêche	Courgette locale rapée et ciboulette Emincé de dinde locale sauce au curry Chou-fleur en béchamel Petits suisses nature et sucre Beignet sucré	Salade de boulgour aux petits légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet) Saucisse fumée Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons) Yaourt nature et sucre Abricots	Salade de pates à la grecque (tomate, fromage de brebis, poivron, olives) Crèpes à l'emmental Salade verte locale Yaourt à la pulpe de fruits Dessert lacté gélifié saveur vanille	*** Menu Bio local *** Radis locaux et beurre Sauté de porc local sauce aigre douce Haricots blanc coco Bio locaux sauce tomate Edam Bio Crème dessert saveur chocolat Fromagerie Maurice	Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts) Omelette Bio OPA Blettes persillées Yaourt nature et sucre Pêche
POTAGE	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, navet)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe de lentilles vertes locales au cumin	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Velouté Dubarry (chou fleur, pdt)	Soupe poireaux et pommes de terre
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 28

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
MENU A	*** Menu Bio Local ***	Rilette de sardine et céleri	Betteraves locales	Paté de foie et cornichon	Taboulé de petit épeautre Bio local (concombre, jus de tomate, jus de citron, menthe)	Melon local	Radis locaux et beurre
	Courslaw (courgette locale, carotte)	Lasagne aux légumes du sud	Moules Bio à la crème	Andouillette	Dés de colin d'Alaska PMD sauce provençale	Saucisse de volaille façon chipolata	Poulet LBR roti au jus
	Sauté de dinde locale sauce façon vallée d'auge	Salade verte locale	Riz	Purée de brocolis (pdt locale)	Haricots beurre	Purée de pommes de terre locales	Jardinière de légumes (carottes, pois doux, haricots verts, navet)
	Torsades Bio locales semi-complètes	Fromage frais Chanteneige Bio	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt aromatisé	Neuvilles aux herbes	Fromage fondu le carré	Tomme blanche
	Fromage blanc local et sucre	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Pêche	Banane	Nectarine	Mousse au citron	Gateau roulé à la framboise
	Purée de pomme Bio à la cannelle						
MENU B	Pastèque	*** Menu Bio Local ***	Salade verte locale et croutons	Concombre local en rondelle	Tomate locale	Salade de pois chiche locaux	Thon PMD guacamole
	Colin d'Alaska PMD sauce aux fines herbes	Salade de lentilles locale	Courgette farcie (volaille)	Roti de bœuf local au jus	Boulettes de mouton et bœuf sauce catalane	Œufs Bio à la florentine (épinards)	Bolognaise de canard
	Haricots verts persillés	Emincé de porc local sauce estragon	Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)	Pommes de terre locales persillées	Semoule		Boulgour
	Brie	Carotte Bio	Fromage blanc aromatisé	Gouda	Petits suisses nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage blanc nature et sucre
	Choux à la crème	Yaourt Bio nature et sucre	Cake aux myrtilles (farine locale)	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Mousse chocolat lait	Abricot	Pomme
		Melon local					
POTAGE	Soupe de lentilles corail locales et lait de coco	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, navet)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Soupe à l'oignon	Soupe montagnarde (poireau, carotte, pdt, céleri, oignon)	Potage de légumes et tomates (tomate, carottes, pdt, poireaux, navet)	Soupe de brocolis, poireaux et pommes de terre
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 29

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
MENU A	Salade de haricots rouges Bio locaux, tomate et épices à chili	*** Menu Bio Local ***	Concombre local en rondelle	Courgette locale rapée et ciboulette	Betteraves locales	Pastèque	Salade verte locale et croutons
	Omelette Bio OPA	Salade de pois chiche locaux	Tortilla de pommes de terre locale	Beignets de calamars	Bolognaise de thon PMD	Echine de porc local 1/2 sel au jus	Steak haché de veau LBR sauce au poivre vert
	Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate)	Escalope de dinde locale sauce au bleu	Salade verte locale	Epinards branches en béchamel	Torsades Bio locales semi-complètes	Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons)	Chou fleur en béchamel
	Fromage frais St Môret	Courgettes locales sauce béchamel	Pont l'évèque AOP	Fromage blanc local et sucre	Fromage frais Cantafrais	Fromage blanc local et sucre	Saint paulin
	Nectarine	Brie Bio	Purée de pomme abricot	Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)	Pastèque	Mousse au café	Cake aux épices (farine locale)
		Crème dessert saveur chocolat Fromagerie maurice					
MENU B	Carotte rapée	Cake a la polenta et basilic (farine)	*** Repas Froids ***	Œuf dur et mayonnaise	Tomate locale	*** Menu Bio Local ***	Poireaux en vinaigrette
	Emincé de dinde locale sauce marengo	Sauté de bœuf local sauce au thym	Paté en croute et cornichon	Saucisse de Toulouse	Dés de volaille sauce crème aux champignons	Salade de pommes de terre locales (cornichon)	Paupiette de saumon sauce aux épices douces
	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Purée de potiron (pdt locale)	Jambon blanc	Lentilles locales mijotées	Haricots beurre	Sauté de dinde locale sauce provençale	Semoule
	Yaourt à la pulpe de fruits	Petits suisses natures et sucre	Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts)	Camembert	Fromage blanc aromatisé	Carottes Bio à l'ail	Yaourt aromatisé
	Purée de pomme	Prune rouge	Yaourt aromatisé	Banane	Eclair parfum vanille	Gouda Bio	Abricots
			Pêche			Melon local	
POTAGE	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, navet)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Soupe de lentilles vertes locales au cumin	Soupe poireaux et pommes de terre	Velouté Dubarry (chou fleur, pdt)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Soupe à l'oignon
SALADE			Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT :_____

MENUS SEMAINE 30

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
MENU A	Courgettes locales rapées et ciboulette Gratin de pate charcutier (porc) Petits suisses natures et sucre Liégeois saveur chocolat	*** Menu Bio Local *** Carotte Bio rapée Boulettes de bœuf Bio sauce au romarin Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Yaourt Bio nature et sucre Purée pomme poire Bio	Salade de torsades Bio locales semi-complètes (tomate, poivron, échalote) Cordon bleu de volaille Tomate locale à la provençale Yaourt aromatisé Melon local	Houmous de pois chiche locaux Omelette Bio OPA Haricots plats Cantal AOP Nectarine	Tomate locale Hoki PMD sauce citron Ratatouille (courgette, oignon, aubergine, sauce tomate) Yaourt aromatisé Gateau au caramel (farine locale)	Salade à la mexicaine (haricots rouges bio locaux, tomate, maïs) Crèpe aux champignons Salade verte locale Fromage fondu le carré Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Courslaw (courgette locale, carotte) Aiguillettes de poulet sauce tandoori Epinards branches en béchamel Carré Cake nature (farine locale)
MENU B	Salade de lentilles locales Pizza tomate, emmental, mozzarella Salade verte locale Neuville Prune	Taboulé (semoule Bio, raisin sec, tomate, concombre et jus de citron) Colin d'Alaska PMD sauce au curry Haricots verts persillés Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Abricots	*** Menu Bio Local *** Salade verte locale et croutons Colombo de porc local Riz Bio Edam Bio Crème dessert saveur vanille Fromagerie Maurice	Radis locaux et beurre Bolognaise de canard Penne Bio Fromage blanc aromatisé Purée pomme fraise	Paté de campagne et cornichon Courgettes farcies (volaille) Blé Gouda Melon local	Betterave locale Limande PMD sauce basilic Pommes de terre locales Yaourt à la pulpe de fruits Pêche	Saucisson à l'ail Ravioli de bœuf Salade verte locale Fromage blanc nature et sucre Mousse au café
POTAGE	Potage de légumes et tomates (tomate, carottes, pdt, poireaux, navet)	Soupe montagnarde (poireau, carotte, pdt, céleri, oignon)	Soupe de brocolis, poireaux et pommes de terre	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, navet)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Soupe de lentilles corail locales et lait de coco	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 31

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 01	samedi 02	dimanche 03
MENU A	Radis locaux et beurre Emincé de porc local sauce au thym Courgettes locales sauce béchamel Fromage blanc local et sucre Barre bretonne	*** Menu Bio local *** Salade de torsades Bio locales semi-complètes (tomate, poivron, échalote) Escalope de dinde locale sauce moutarde Chou fleur Bio en persillade Brie Bio Banane Bio	Tomate locale Saumon PMD sauce fines herbes Boulgour Pont l'évèque AOP Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	*** Repas Froids *** Taboulé de petit épeautre Bio local (concombre, jus de tomate, jus de citron, menthe) Œufs durs Bio mayonnaise Salade de haricots verts extra fins, échalote et persil Yaourt nature et sucre Melon local			
MENU B	*** Menu Bio local *** Carotte Bio rapée Sauté de bœuf local sauce tomate origan Coquillettes locales Camembert Bio Melon local	Cervelas en vinaigrette Tarte aux fromages (mozzarella, emmental, fromage blanc) Salade verte locale Petits suisses natures et sucre Compote pomme pêche allégée en sucre	Salade de pommes de terre locales façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon) Rougail de saucisse Petits pois très fins Yaourt aromatisé Prune	Courgettes locales rapées et ciboulette Colin d'Alaska PMD sauce crème à la tomate Riz Bio Fromage frais Tartare Purée pomme fraise			
POTAGE	Soupe poireaux et pommes de terre	Soupe à l'oignon	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Potage de légumes et tomates (tomate, carottes, pdt, poireaux, navet)			
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte