



Merci de nous redonner vos commandes au plus tard le 20/01/23

NOM ET PRENOM :

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

S5

Lundi 30 janvier 2023	Mardi 31 janvier 2023	Mercredi 1 février 2023	Jeudi 2 février 2023	Vendredi 3 février 2023	Samedi 4 février 2023	Dimanche 5 février 2023
--------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------	--------------------------	----------------------------

DÉJEUNER							
			*** Chandeleur ***				
			*** Menu BIO-Local ***				
Déjeuner A	Carottes râpées locales Beignets de calamars Ratatouille à la niçoise Coulommiers Riz au lait	Pâté de campagne et cornichon Sauté de dinde locale sauce au curry Pommes de terre vapeur locales Fourme d'Ambert AOP Orange Bio	Radis et beurre Jambon blanc LR Purée de courge Butternut Bio et locale Petit suisse nature et sucre Purée de pommes locales et myrtille	Céleri Bio local en remoulade Sauté de bœuf local façon gardiane Petits pois très fins Bio Fromage frais la vache sui rit Bio Crêpe sucrée Bio	Tartinade de haricots blancs, carotte et fromage fondu Pavé de colin PMD sauce coco citron vert Riz Bio Petit Troo ail et fines herbes Pomme locale	Paté breton et cornichon Boudin noir Pommes de terre vapeur locales Fromage blanc local et sucre Kiwis	Emincé de chou blanc local Escalope de dinde locale sauce crème Carottes locales persillées Cantal AOP Choux à la crème
Déjeuner B	Betteraves locales vinaigrette Saucisse fumée Haricots blancs coco locaux sauce tomate Yaourt à la pulpe de fruits Poire locale	*** Menu BIO-Local *** Endives locales et croutons Omelette Bio nature Purée de céleri (pdt locales) Yaourt nature Bio et sucre Purée de pommes locales	Mousse de canard et cornichon Dés de poissons PMD sauce nantua Semoule Bio Tomme blanche Banane Bio	Feuilleté au fromage fondu Poulet roti au jus Navets locaux en béchamel Yaourt Bio aromatisé Pomme locale	Salade verte Bio et noix Steak de veau LR au jus Blettes sauce tomate Saint paulin Millefeuille	Salade de lentilles locales Paupiette de saumon sauce façon parmentière Haricots verts à l'ail Gouda Bio Orange Bio	Panais en remoulade Sauté de porc local sauce forestière (champignons) Boulgour Bio Camembert Mousse au chocolat au lait
Potage	Velouté de champignons	Potage choisy	Potage de légumes variés	Soupe à la normande	Velouté de potiron	Potage cultivateur	Soupe à l'oignon
Salade	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANCAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

NB : Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



Merci de nous redonner vos commandes au plus tard le 20/01/23

NOM ET PRENOM :

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

S 7

Lundi 13 février 2023	Mardi 14 février 2023	Mercredi 15 février 2023	Jeudi 16 février 2023	Vendredi 17 février 2023	Samedi 18 février 2023	Dimanche 19 février 2023
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------	---------------------------	-----------------------------

DÉJEUNER

	*** Menu BIO-Local ***						
Déjeuner A	Salade de pommes de terre locales Sauté de boeuf local sauce au paprika et persil Navets locaux en béchamel Yaourt Bio nature et sucre Clémentines Bio	Emincé de chou rouge local Quenelles sauce nantua Riz bio Petit Trôo Creme dessert saveur vanille	Radis noir Bio et local en rémoulade Dés de poisson blanc PMD sauce bretonne Jardinière de légumes et pommes de terre locales Fromage blanc local et sucre Purée de pommes et poires locales	Paté de campagne et cornichon Bolognaise de canard Penne Bio Pont l'évêque AOP Pomme locale	Céleri en remoulade Filet de merlu PMD sauce dieppoise Purée de brocolis (pdt locales) Yaourt Bio aromatisé Moelleux aux pépites de chocolat (farine locale)	Salade de pâtes locales Rognons de porc sauce mère Carottes locales persillées Gouda Poire locale	Endives locales et croutons Sauté de dinde locale sauce provençale Haricots verts persillés Coulommiers Paris Brest
Déjeuner B	Radis et beurre Chou farci sauce tomate Purée de pommes de terre locales Saint paulin Purée de pommes et fraises	*** Menu BIO-Local *** Betteraves locales et mais Escalope de dinde locale sauce crème aux herbes Epinards en branche Bio au jus Yaourt Bio aromatisé Banane Bio	Endives locales et noix Saucisse fumée Lentilles locales mijotées Camembert Bio Crème dessert saveur chocolat	Navets locaux en rémoulade Jambon de dinde sauce charcutière Fondue de poireaux Fromage blanc aromatisé Tarte à la noix de coco	Carottes rapées locales Echine de porc local 1/2 sel au jus Gratin de légumes d'hiver (carottes, salsifis, pdt) Carré Kiwis	Salade iceberg et oignons frits Boulettes de bœuf vbf sauce façon orientale légumes couscous et semoule Fromage frais petit cotentin Lacté saveur chocolat	Salade de riz composée Pavé de hoki PMD sauce aux crevettes Boulgour Bio Petit suisse nature et sucre Poire locale
Potage	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Velouté picard	Velouté de poireaux et pdt locaux	Soupe aux choux	Velouté de potiron	Soupe à la normande
Salade	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANCAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

NB : Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



Merci de nous redonner vos commandes au plus tard le 20/01/23

NOM ET PRENOM :

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

S8

	Lundi 20 février 2022	Mardi 21 février 2022	Mercredi 22 février 2022	Jeudi 23 février 2022	Vendredi 24 février 2022	Samedi 25 février 2022	Dimanche 26 février 2022
	*** Menu BIO-Local ***						
Déjeuner A	Salade coleslaw (carottes et chou blanc locaux) Roti de porc local sauce dijonnaise Purée de pommes de terre locales Gouda Bio Purée de pommes locales à la cannelle	Macédoine mayonnaise Chou farci sauce tomate Coquillettes locales Edam Clémentines Bio	Salade verte et maïs Rognons de bœuf sauce façon bordelaise Légumes façon maillot (carottes, p.pois, h. vert) Tomme grise Eclair saveur café	Navets locaux en rémoulade Omelette Bio nature Ratatouille à la niçoise Cantal AOP Gateau tutti frutti (farine locale)	Salade de pommes de terre locales Filet de limande PMD sauce aurore Epinards en branches béchamel Fromage blanc local et sucre Pomme locale	Mousse de canard et cornichon Boudin noir Purée de patate douce locale Petit Trôo Poire locale	Carottes rapées locales Sauté de bœuf local sauce au paprika et persil Choux de bruxelles Saint paulin Millefeuille
Déjeuner B	Feuilleté au fromage fondu Poulet roti sauce basquaise Carottes locales persillées Petit fromage frais aux fruits Clémentines Bio	Céleri en remoulade Roti de bœuf local au jus Chou fleur en béchamel Fromage frais fraidou Choux à la crème	*** Menu BIO-Local *** Betteraves locales Emincé de porc local sauce au thym Pommes de terre vapeur locales Yaourt nature Bio et sucre Kiwis Bio	Cervelas vinaigrette Dés de poissons blancs PMD sauce au basilic Blé Bio Yaourt aromatisé Orange Bio	Panais en rémoulade et pommes Saucisse de Strasbourg Haricots blancs coco locaux sauce tomate Mimolette Mousse au chocolat	Emincé de chou blanc local Beignets de calamars Haricots verts à l'ail Camembert Bio Tarte normande (pomme)	Saucisson à l'ail et cornichon Escalope de dinde locale sauce façon fermière Pommes de terre grenaille locales Yaourt nature et sucre Banane Bio
Potage	Potage tourangelles	Soupe de lentilles locales	Velouté dubarry	Soupe aux épinards	Potage poireaux-pdt	Velouté de champignons	Potage paysan
Salade	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANÇAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

NB : Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements