



sOgeres

NOM DU CLIENT : _____

MENUS SEMAINE 52

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 31
MENU A	<p>*** NOEL ***</p> <p>Feuilleté de poisson</p> <p>Parfait de boeuf charolais sauce crème aux légumes d'antan</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Entremet aux deux chocolats</p>	<p>Tarte provençale (aubergine, courgette, poivron rouge)</p> <p>Cote de porc local au jus</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme local</p>	<p>Mais et thon</p> <p>Sauté de dinde locale sauce façon cervoise</p> <p>Purée de pommes de terre locales</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Mousse saveur citron</p>	<p>Paté de lapin et cornichon</p> <p>Boudin noir</p> <p>Purée de patate douce locale (pdt locale)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Gateau tutti frutti (farine locale)</p>	<p>Carottes rapées locales</p> <p>Filet de limande PMD sauce aux crustacés</p> <p>Pates locales</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée de pommes et poires Bio locale</p>	<p>Pomelos</p> <p>Chou farci sauce tomate (volaille)</p> <p>Navets locaux braisés</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté à la vanille</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu PMD sauce citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Brie</p> <p>Roulé à la vanille et à l'abricot</p>
MENU B	<p>Feuilleté de poisson</p> <p>Filet de cabillaud sauce aux agrumes</p> <p>Pomme de terre croquettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Entremet aux deux chocolats</p>	<p>Céleri local en rémoulade</p> <p>Bolognaise de canard</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de porc local sauce provençale</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade de pois chiche locaux</p> <p>Œufs Bio durs en béchamel</p> <p>Poireaux</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p>	<p>Taboulé (semoule, concombre, menthe, jus de tomate)</p> <p>Jambonneau</p> <p>Panais locaux en béchamel</p> <p>Petits fromages frais aromatisés</p> <p>Orange</p>	<p>Terrine de légumes et mayonnaise</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Jardinière de légumes (haricots verts, petits pois, carottes, navets)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Kiwi</p>	<p>Betteraves locales</p> <p>Boulettes au mouton sauce catalane</p> <p>Pommes de terre locales</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Banane</p>
POTAGE	<p>Soupe à l'oignon</p>	<p>Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p>	<p>Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)</p>	<p>Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)</p>	<p>Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)</p>	<p>Soupe de légumes racines (carotte, céleri, chou, navet)</p>
SALADE				<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>



sOgeres

NOM DU CLIENT : _____

MENUS SEMAINE 44

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05	samedi 06	dimanche 07
MENU A	<p>Navet local</p> <p>Gratin de pates charcutier (porc)</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p> <p>Banane</p>	<p>Crêpes à l'emmental</p> <p>Paupiette de saumon sauce béchamel aux épices douces</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Pomme locale</p>					
MENU B	<p>Salade verte et noix</p> <p>Boulettes au mouton sauce aux olives</p> <p>Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)</p> <p>Brie</p> <p>Cake marbré</p>	<p>*** Menu Bio Local ***</p> <p>Carottes rapées locales</p> <p>Escalope de dinde locale au jus</p> <p>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Purée de pommes et poires Bio locales</p>					
POTAGE	<p>Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)</p>	<p>Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)</p>					
SALADE	<p>Salade verte</p>		<p>Salade verte</p>				