ililuynes	sOgeres

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

	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05	samedi 06	dimanche 07
		*** Menu Bio Local ***					
	Croisillon Dubarry (chou fleur)	Betteraves locales	Poireaux en vinaigrette	Concombres locaux en rondelles	Saucisson sec et cornichon	Taboulé aux raisins secs (semoule Bio)	Carottes rapées locales
	Navarin d'agneau LBR	Escalope de dinde locale au jus	Paupiette de veau au jus	Emincé de porc local sauce provençale	Thon à la tomate et au basilic	Boulettes de mouton et bœuf sauce marocaine	Merlu PMD sauce citron
MENU A	Flageolets au thym	Purée de pommes de terre locales	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Légumes cuisinés au cerfeuil (courgette, oignon, carotte)	Riz Bio	Légumes couscous (navets, pois chiche, carottes, courgettes, céleri)	Pommes de terre vapeur locales
	Coulommiers	Yaourt Bio aromatisé	Bleu	Fromage frais petit cotentin	Fromage blanc local et sucre	Edam	Gouda Bio
	Patisserie de Pâques	Kiwi Bio	Banane	Tarte au chocolat	Pomme locale	Purée pomme fraise	Gateau roulé à la vanille et abricot
		*** Menu Bio Local ***					
	Croisillon Dubarry (chou fleur)	Salade de pommes de terre locales (cornichon)	Mais et thon	Salade de pois chiche locaux	Haricots blancs à la marocaine (cumin, coriandre)	Haricots beurre à l'échalote	Tarte aux poireaux
MENU B	Filet de cabillaud sauce crème d'herbes	Emincé de porc local sauce bulgogi	Sauté de dinde locale sauce tomate	Roti de bœuf local au jus	Saucisse de Strasbourg	Echine de porc locale au jus	Omelette Bio OPA
MENO B	Carottes à l'ail	Chou fleur Bio en béchamel	Petits pois très fins	Haricots verts	Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)	Choux de Bruxelles	Ratatouille à la niçoise (aubergine, courgette, poivrons, jus de tomate)
	Yaout nature et sucre	Neuville nature	Petits suisses natures et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits	Petit Troo ail et fines herbes	Fromage blanc aromatisé	Yaout nature et sucre
	Patisserie de Pâques	Crème dessert vanille Fromagerie Maurice	Purée de pomme et coing	Orange	Mousse au citron	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Poire locale
POTAGE	Velouté de poireaux et pommes de terre	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Velouté potiron et pommes de terre	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)
SALADE				Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



S	0	9	e	re	S

NOM DU CLIENT	<b>:</b>
---------------	----------

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
		*** Menu Bio Local ***			*** Menu Espagnol ***		
	Salade de pates locales (échalote, tomate, poivron)	Salade de lentilles locales	Céleri local en rémoulade	Paté en croute et cornichon	Poivrons en marinade	Chou blanc local	Betteraves locales
	Pizza tomate, emmental et mozzarella	Emincé de porc local sauce dijonnaise	Boudin noir	Echine de porc local au jus	Paella de la mer (Riz Bio, colin PMD, carottes, courgettes, petits pois,	Saucisse de Toulouse	Sauté de dinde locale sauce au thym
MENU A	Salade verte Bio	Carottes locales persillées	Purée de pommes de terre locale	Chou façon choucroute	oignons, poivrons, pulpe de tomate, épices)	Lentilles locales mijotées	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)
	Fromage frais Tartare	Yaourt nature local et sucre	Yaourt aromatisé	Munster AOP	Tomme blanche	Fromage blanc nature et sucre	Edam
	Orange	Poire locale	Mousse au café	Beignet aux pommes	Crème dessert saveur vanille	Purée de pomme et poire Bio locale	Tarte normande (pomme)
			*** Menu Bio Local ***				
	Concombres locaux	Chou fleur en vinaigrette	Salade de pommes de terre locales façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon)	Radis locaux et beurre	Paté de foie et cornichon	Crèpe aux champignons	Brocolis en viniagrette
	Escalope de dinde locale au jus	Paupiette de saumon aux épices douces	Sauté de bœuf local sauce façon bourguignon	Rognons de bœuf sauce façon bordelaise	Tortilla de pommes de terre locales	Œufs Bio à la florentine	Boulettes de bœuf vbf sauce hongroise
MENU B	Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate	Blettes persillées	Haricots verts Bio	Pommes de terre vapeur locales	Salade verte	(épinards)	Pommes de terre grenaille locales en persillade
	Fromage blanc aromatisé	Brie	Neuville au poivre	Petits suisses natures et sucres	Yaourt aromatisé	Fromage frais petit moulé saveur noix	Yaourt à la pulpe de fruits
	Purée pomme abricot	Eclair au chocolat	Pomme locale	Compote allégée en sucre pomme ananas	Kiwi	Banane	Dessert lacté saveur chocolat
POTAGE	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux- fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Soupe de légumes racines (carotte, céleri, chou, navet)	Soupe à l'oignon	Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

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



sOgeres

### MENUS SEMAINE 16

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
	*** Menu Bio Local ***  Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, mais, tomate)	Radis locaux et beurre	Salade de pois chiche	Terrine de légumes et mayonnaise	Céleri local en rémoulade	Salade de pommes de terre locales (cornichon)	Cervelas vinaigrette
	Coté de porc local au jus	Boulettes de mouton et bœuf sauce façon orientale	Colin d'Alaska PMD sauce tomate	Jambonneau	Filet de limande PMD sauce aurore	Chou farci sauce tomate (volaille)	Sauté de bœuf local sauce forestière
MENU A	Carottes locales à la crème	Semoule	Epinards branches en béchamel	Farfalle	Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons, sauce tomate)	Haricots plats	Chou fleur en béchamel
	Yaourt nature Bio et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruit	Yaourt nature et sucre	Fromage frais petit moulé	Fromage blanc aromatisé	Camembert
	Ananas Bio	Mousse au chocolat au lait	Banane Bio	Poire locale	Cake coco (farine locale)	Pomme locale	Choux à la crème
			*** Menu Bio Local ***				
	Haricots verts à l'échalote	Haricots blancs au cerfeuil	Salade coleslaw (chou blanc et carottes locaux)	Carottes rapées locales	Terrine de canard et cornichon	Concombes locaux en rondelles	Poireaux en vinaigrette
	Dés de poisson blanc PMD sauce au curry	Poulet LBR roti au jus	Escalope de dinde locale au jus	Œufs durs Bio sauce béchamel	Emincé de porc local sauce aigre douce	Merguez	Bolognaise de canard
MENU B	Pates locales	Brocolis	Boulgour Bio	Blettes persillées	Pommes de terre vapeur locales	Légumes couscous (navets, pois chiche, carottes, courgettes, céleri)	Blé local
	Saint Nectaire AOP	Coulommiers	Peti Troo ail et fines herbes	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Petits suisses natures et sucre
	Flan saveur vanille nappé caramel	Kiwi	Purée de pomme locales à la cannelle	Crème dessert saveur caramel	Orange	Liégeois saveur café	Purée de pomme pruneaux
POTAGE	Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)	Soupe aux choux	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Velouté de poireaux et pommes de terre	Soupe aux épinards	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	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



S(	9	ger	es
5(	Og	ger	es

NOM DU CLIENT	:

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
	*** Menu Bio Local ***						
	Salade verte Bio et croutons	Pomelos	Tomate et basilic	Salade de pates locales (tomate, poivron, échalote)	Salade de haricots rouges Bio locaux façon chili	Paté de campagne et cornichon	Concombre locaux en rondelles
	Emincé de porc local au caramel	Quenelles sauce tomate	Omelette Bio OPA	Rognons de bœuf sauce façon bordelaise	Meunière de colin d'Alaska PMD	Escalope de dinde locale au jus	Paupiette de veau sauce marengo
MENU A	Lentilles locales mijotées	Coquillettes locales	Haricots beurre	Carottes locales	Epinards branches en béchamel	Haricots verts persillés	Pommes de terre grenaille locales en persillade
	Gouda Bio	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage blanc local et sucre	Cantal AOP	Yaourt nature et sucre	Brie
	Purée de pommes locales et mirabelle	Dessert lacté saveur chocolat	Riz au lait	Banane Bio	Gateau tutti frutti (farine locale)	Orange	Tarte aux pommes et rhubarbe
			*** Menu Bio Local ***				
	Salade de blé local	Taboulé (concombre, menthe, jus de tomate)	Carottes rapées locales	Macédoine mayonnaise (pois doux, flageolets verts, navets, carottes, haricots verts)	Céleri local en rémoulade	Poivrons à la niçoise	Feuilleté au fromage fondu
MENU B	Poulet roti LBR au jus	Colin d'Alaska PMD sauce au basilic	Echine de porc local au jus	Aiguillettes de poulet sauce tandoori	Sauté de dinde locale sauce bercy	Moules à la crème	Cote de porc local au jus
	Courgettes	Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons, sauce tomate)	Pommes de terre locales	Boulgour	Purée de patate douce (pommes de terre locales)	Riz Bio	Blettes en béchamel
	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature et sucre	Edam Bio	Fromage frais petit cotentin	Petits suisses natures et sucre	Fromage frais Rondelé au poivre	Yaourt aromatisé
	Kiwi	Ananas	Poire locale	Purée pomme abricot	Mousse au chocolat noir	Crème dessert saveur vanille	Pomme locale
POTAGE	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux- fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)	Soupe à l'oignon	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

NOM DU CLIENT	<b>:</b>
---------------	----------

	lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
MENU A	*** Menu Bio Local ***  Betteraves locales	Salade de tomates et échalotes					
	Brandade de poissons blancs PMD (hoki, merlu, colin) (pdt locales)	Boulettes de mouton et bœuf sauce charcutière					
		Lentilles locales mijotées					
	Fromage blanc local et sucre	Saint paulin					
	Poire locale	Mousse au citron					
MENU B	*** Menu Bio Local ***						
	Salade de pommes de terre locales (cornichon)	Poireaux en vinaigrette					
	Sauté de dinde locale sauce façon cervoise	Raviolis de bœuf					
	Chou fleur Bio						
	Camembert Bio	Yaourt aromatisé					
	Purée de pommes et poire Bio locale	Banane					
POTAGE	Velouté de poireaux et pommes de terre	Velouté potiron et pommes de terre					
SALADE	Salade verte		Salade verte	Salade verte	Salade verte		Salade verte