

Menus du mois de décembre 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 02-déc	MARDI 03-déc	MERCREDI 04-déc	JEUDI 05-déc	VENDREDI 06-déc	SAMEDI 07-déc	DIMANCHE 08-déc
M I D I	SALADE COLESLOW	SAMBOS	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE RIZ AU JAMBON	RADIS ROND	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE
	CHILI CON CARNE-	COLIN AU CITRON-POÊLEE WOK DE LÉGUMES	SAUTÉ DE BŒUF-GALETTES DE POMMES DE TERRE	SAUCISSES AU CHOU	MARMITE DU PÊCHEUR	POULET RÔTI-PURÉE DE POTIRON	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES-PÂTES
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
	MOSAIQUE DE FRUITS	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	POMMES DE TERRES ET BROCOLIS PERSILLÉES	PETITS POIS AUX LARDONS	CRABE FARCI	HACHIS PARMENTIER	MACARONI A LA PROVENCALE	PIZZA AUX 3 FROMAGES	GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS
						SALADE MÉLANGÉE	
	FROMAGE	LAITAGE SUCRÉ	LAITAGE N	YAOURT BIO NATURE	FROMAGE	LAITAGE SUCRÉ	LAITAGE NATURE
	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUIT	PRUNEAUX AU SIROP	FRUIT	PÊCHE AU SIROP	FRUIT	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de décembre 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 09-déc	MARDI 10-déc	MERCREDI 11-déc	JEUDI 12-déc	VENDREDI 13-déc	SAMEDI 14-déc	DIMANCHE 15-déc
M I D I	SALADE DE POIVRONS/ŒUF DUR	SALADE ANTIBOISE (pommes de terre et thon)	POIREAUX EN SALADE	POIS CHICHE EN SALADE	CREVETTES SAUCE COCKTAIL	SUPRÊMES DE POMELOS	TERRINE AUX 2 POISSONS
	VÉGÉTARIEN	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CREVETTES-CÔTES DE BLETTES PERSILLÉS	LASAGNE BOLOGNAISE	SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIERE-FONDS D'ARTICHAUTS PERSILLÉS	POISSON A LA NICOISE-PÂTES	SAUTÉ D'AGNEAU - HARICOTS BLANCS AU JUS	CHOUX FARCIS EN SAUCE TOMATE
	TAJINE DE LÉGUMES-SEMOULE						
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	POIRE AU CHOCOLAT	COMPOTE	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	JAMBON A LA RUSSE	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	OMELETTE AU FROMAGE	ROSBIF - CHIPS	RIZ AUX LÉGUMES	TARTE AUX OIGNONS (au jambon)	JAMBON-PUREE 3 LEGUMES
			SALADE VERTE			SALADE VERTE	
	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
	CREPE SUCRÉ	MOSAIQUE DE FRUITS	COMPOTE	PRUNEAUX AU SIROP	FRUIT	FRUIT	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de décembre 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 16-déc	MARDI 17-déc	MERCREDI 18-déc	JEUDI 19-déc	VENDREDI 20-déc	SAMEDI 21-déc	DIMANCHE 22-déc
M I D I	CELERI REMOULADE	SALADE STRABOURGEOISE (pommes de terre-saucisse)	TERRINE DE LÉGUMES	BOUILLON	TABOULÉ	SALADE DE LENTILLES	SALADE ICE BERG AUX ROQUEFORT
	BLANQUETTE DE VOLAILLE- RIZ	COLIN AU BASILIC-POÊLÉE MÉRIDIONALE	SPAGHETTI CARBONARA	POT AU FEU	POISSON PANÉ-GRATIN D'ENDIVES	POULET RÔTI-CAROTTES VICHY	HACHIS PARMENTIER
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	ASSIETTE MAREYEUR	NEMS	COURGTES FARCIES	CROQUE MONSIEUR	HARICOTS VERTS A LA BOURGUIGNONE	ASSIETTE ANGLAISE (jambon, mortadelle, pâté campagne)	GRATIN D'ÉPINARDS
		SALADE VERTE		SALADE VERTE			
	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
	FRUIT	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUITS		SALADE AGRUMES	PRUNEAUX AU SIROP	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de décembre 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 23-déc	MARDI 24-déc	MERCREDI 25-déc	JEUDI 26-déc	VENDREDI 27-déc	SAMEDI 28-déc	DIMANCHE 29-déc
M I D I	FRIAND AU FROMAGE		Tourte de ris de veau au foie gras	BOUILLON	NEMS		SALADE DE LENTILLES
	FALAFEL DE POIS CHICHE SAUCE FROMAGE BLANC/MENTHE- FLAN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE	LASAGNE AU SAUMON- SALADE VERTE	Gourmandise de boudin blanc (fourré au foie gras et pomme)- Fagot de haricot vert lardé/ écrasé de pommes de terre	POULE AU POT	COLIN AU FOUR- RIZ AUX LÉGUMES	SOUPE MINISTRONE	RÔTI DE PORC AU JUS- HARICOT BEURRE
	VÉGÉTARIEN	FROMAGE	Fromage & salade	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	FRUIT	FRUIT	Buchette de Noël chocolat praliné	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	Feuilleté croissant de pintade châtaigne		POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	ESCALOPE A LA MOUTARDE	Curry de la mer et sa gambas- Riz pilaf et mélange de légumes	COQUILLETES AU JAMBON	CHILI AUX LEGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE/HARENG	TARTE AUX POIREAUX	QUENELLES SAUCE MORNAY
	LAITAGE	Chou crème framboise	LAITAGE NATURE	FROMAGE	LAITAGE	SALADE VERTE	LAITAGE
	COMPOTE	Clémentine	FRUIT	PRUNEAUX AU SIROP	MOSAÏQUE DE FRUITS	FROMAGE	FRUIT
						FRUIT	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de décembre 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 30-déc	MARDI 31-déc	MERCREDI 01-janv	JEUDI 02-janv	VENDREDI 03-janv	SAMEDI 04-janv	DIMANCHE 05-janv
M I D I	SUPRÊMES DE POMELOS	BETTERAVE	Feuilleté de St Jacques cabillaud et saumon	SALADE DE BLÉ AUX LEGUMES	SALADE DE RIZ	SALADE VERTE	MORTADELLE
	POULET TEX-MEX- POMMES DAUPHINES	POISSON BORDELAISE- GNOCCHI DE POTIRON	Filet de volaille sauce forestière- Gratin dauphinois/poêlée St Sylvestre	ARTICHAUT EN BARRIGOULE	AIGUILLETTE DE POISSON PANÉ- BOUCANÉ D'EPINARDS AU SAFRAN	TORTI BOLOGNAISE	PINTADE- CHOU VERT ET POMMES VAPEUR
	FROMAGE	FROMAGE	Fromage & salade	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE NATURE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	Buchette passion- mangue	FRUIT	FRUIT	PRUNEAUX COUPELLES	<i>Epiphanie</i> GALETTES DES ROIS
S O I R		Tourte épinards escargot	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	SOUPE DE POISSON COMPLETE	Pavé de saumon au citron-	TARTE AUX LÉGUMES	PENNE AU THON	SALADE CESAR	OMELETTE-POELEE CHAMPETRE	SAUCISSE/ PATES
		Polenta crémeuse	SALADE VERTE				
	FROMAGE		LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	Délice de fruits rouges	COMPOTE	FRUIT	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS