

## PORTAGE à DOMICILE

Menu du mois de Septembre 2024

Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Volailles Pays d'élevage France/Pays d'abattage France

Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre	Samedi 07 Septembre	Dimanche 08 Septembre
Potage du jour Concombre vinaigrette Raviolis au fromage sauce tomates Choux de Bruxelles Tomme blanche Yaourt vanille	Potage du jour Haricots plats vinaigrette Omelette nature Pommes sautées Flan de courgette St Nectaire Pastèque	Potage du jour Salade de riz Poisson meunière, citron Tagliatelles Ratatouille Gouda Pêche	Potage du jour Salade de tomate, féta coq au vin Purée haricots beurre Camembert Crème brûlée	Potage du jour Betteraves persillées Poulet rôti Petits pois Champignons sautés Tomme de brebis Poire	Potage du jour Melon, jambon Tripes Flageolets Tomates Provençales Comté Tarte aux pommes	Potage du jour Céleri rémoulade Epaule d'agneau aux herbes Pommes noisettes Salsifis à la tomate St Albroy Mousse au café
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre	Samedi 14 Septembre	Dimanche 15 Septembre
Potage du jour Salade verte graines de courges Jambon grillé Gnocchis au beurre Brocolis ricotta Brie Raisins	Potage du jour Radis, beurre Cœur de merlu, Aioli Pomme vapeur Tomates provençales Bûche de chèvre Fromage blanc, coulis de fruit	Potage du jour Salade tomates concombres olives Saucisses Lentilles Courgettes sautées Cantal Crème chocolat	Potage du jour Melon Sauté de veau forestier Coquillettes Aubergines grillées Bleu d'Auvergne Yaourt vanille	Potage du jour Friand fromage Rôti de dinde au jus Céréales gourmandes Haricots verts Emmental Prunes	Potage du jour Chou blanc/magret séché Lapin au cidre Riz Blettes à la tomate Morbier Abricots Bourdaloue	Potage du jour Champignons à la grecque Rouelle de porc au four Pommes rosties et pommes fruits confites Saint Paulin Tarte au citron
Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre	Samedi 21 Septembre	Dimanche 22 Septembre
Potage du jour Concombre féta Saumon grillé citron Petits pois Gratin de courgettes Mont Cadi Brownie	Potage du jour Salade de lentilles vertes Tajine d'agneau Semoule Flan de brocolis Tomme blanche Fraises	Potage du jour Taboulé de quinoa Poulet jamblaya Haricots rouges Poêlé de légumes Bûche du pilât Raisins	Potage du jour Pastèque Rôti de bœuf béarnaise Pommes noisettes Tomates confites St Nectaire Petits suisse aux fruits	Potage du jour Salade de tomates au thon Croustilles de cochons grillés Riz Lentilles corail Gouda Pêche	Potage du jour radis beurre Langue de bœuf aux câpres Purée Carottes rôties Camembert Pruneaux au vin rouge	Potage du jour Artichaut gribiche Demi coquelet rôti Penne régata Champignons à la crème Tomme de brebis Gaufre confiture
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre	Samedi 28 Septembre	Dimanche 29 Septembre
Potage du jour carottes rapées à la marocaine Couscous merguez Semoule Légumes couscous Comté Fromage blanc sucré	Potage du jour Betteraves crues mimosa Omelettes fromage Pommes sautées Piperade St Albroy Poire au chocolat	Potage du jour Salade de tomates mozzarella Sauté de dinde au curry Riz Haricots beurre Brie Chouquette crème	Potage du jour Salade de pâtes au fromage Dos de cabillaud Céréales indiennes Gratin de chou fleur, brocolis Fromage frais aux poivres Raisins	Potage du jour Rillettes de sardines Rôti de porc Purée crécy Blettes à la crème d'ail Cantal Yaourt au citron	Potage du jour Salade de gésiers Pot au feu Pommes vapeur Légumes du pot Emmental Crêpes chocolat	Potage du jour chou rouge aux noix Cassoulet saucisse Haricots couennes Fenouil braisé Bleu d'Auvergne Crème brûlée aux fruits rouges

Produits de proximité issus de circuits courts  
Produits issus de l'agriculture biologique

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne

\*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes