

Portage à domicile
Menu du mois de Mars 2025

Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars	Samedi 08 Mars	Dimanche 09 Mars
Potage du jour Carottes râpées Saucisse Lentilles blondes Fondue de poireaux Gouda Yaourt aux fruits	Potage du jour Rillettes de sardines Lasagnes végétariennes Céleri confit au beurre Tomme des Pyrénées Compote	Potage du jour Pâté de campagne Bourguignon Riz blanc Carottes braisées Mimolette Banane	Potage du jour Salade d'endives, emmental Poulet rôti Patates douces rôties Gratin de chou fleur Saint Paulin Tarte aux pommes	Potage du jour Betteraves cuites vinaigrette Magret sauce aux poivres Pommes sautées Flan de carottes au cumin Fromage frais (ST Moret) Orange	Potage du jour Salade verte aux gésiers Boudin noir Purée maison Pommes au four Emmental Chouquettes sauce chocolat	Potage du jour Salade de lentilles Cuisse de canette aux olives Céréales méditerranéennes Endives braisées Bleu d'auvergne Ananas au kirch
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars	Samedi 15 Mars	Dimanche 16 Mars
Potage du jour Salade de pâtes mozza Escalope poulet viennoise Petits pois Gratin de brocolis béchamel Bûche de chèvre Pamplemousse au sucre	Potage du jour Tarte au fromage Anchaud Pommes noisettes Poêlée de légumes Saint Paulin Fromage blanc au miel	Potage du jour Coleslaw Emincé de poulet au curry Céréales gourmandes Champignons sautés Fromage frais aux herbes Crème dessert praliné	Potage du jour Radis beurre Sauté d'agneau Purée de céleri Chou romanesco meunière Brie Poire	Potage du jour Saucisson sec , cornichons Dos de cabillaud Semoule Carottes à la crème Fromage frais kiwi	Potage du jour Artichaut aioli Rable de lapin à la moutarde Lentilles blondes Navets glacés Mimolette Crème brûlée	Potage du jour Endives au bleu Choucroute garnie Pommes vapeur Chou saumuré Tomme des Pyrénées Pâtisserie maison
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars	Samedi 22 Mars	Dimanche 23 Mars
Potage du jour Œuf dur mayonnaise Chili con carné Riz Haricots rouges Emmental Pomme	Potage du jour Salade verte graines et mimolette Brandade de poisson Haricots verts persillés Gouda Fruit au sirop	Potage du jour Salade de pommes de terre Chipolatas Flageolets Poêlée de légumes Bûche de chèvre Mangue	Potage du jour Céleri rémoulade Rôti de dinde , moutarde Petits pois Salsifis à la tomate Cantal Poire chocolat/ amandes	Potage du jour Betteraves crues vinaigrette Goulash de bœuf Macaronis Brocolis Mont cadé Petits suisses sucrés	Potage du jour Poireaux mimosa Côte de porc charcutière Pommes dauphines Epinards Bûche du Pilat Salade d'agrumes frais	Potage du jour Museau vinaigrette Confit de canard Gratin dauphinois Choux de bruxelles Morbier Panna cotta, coulis de fruit
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars	Samedi 29 Mars	Dimanche 30 Mars
Potage du jour Salade d'endives ,mimolette Lasagnes saumon épinards Julienne de légumes Brie Banane	Potage du jour Carottes râpées Omelette au fromage Pommes sautées Chou rouge braisé aux pommes Saint Albray Petits suisses aux fruits	Potage du jour Haricots plats vinaigrette Cassoulet de canard(manchons) Haricots blancs Céleris poêlé aux épices Tomme catalane Orange	Potage du jour Salade verte/croûtons Rôti de porc Pommes de terre, sauce tomate Ratatouille Saint Nectaire Ananas au sirop	Potage du jour Chou fleur vinaigrette mimosa Boulette de bœuf catalane Spaghettis Haricots verts Comté Semoule au caramel	Potage du jour Salade de chou rouge aux noix Quenelles de volaille Gnocchis au beurre Champignons à la crème Fourme d'Ambert Crêpes à la confiture	Potage du jour Bouchée à la reine Andouillette Polenta crémeuse Poireaux gratinés Bûche du pilat Pruneaux au vin
Lundi 31 Mars						
Potage du jour Salade verte, mimolette Fricassée de canard en persillade Pommes sarladaises Gratin de panais/carottes Bûche de chèvre Flan parisien						

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

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne
Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Volailles Pays d'élevage FRANCE /Pays d'abattage France

*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