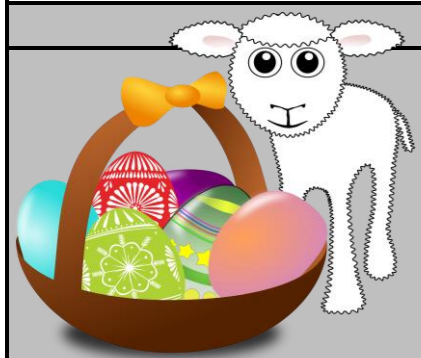


**Portage à domicile
Menu du mois d'Avril 2025**



	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril	Samedi 05 Avril	Dimanche 06 Avril
	Vermicelle à la tomate Coleslaw Sauté de dinde au paprika Perles de blé Flan de carottes Tomme blanche Kiwi	Potage cultivateur Taboulé de quinoa Pot au feu Mique levée Légumes du pot Comté Poire	Crème bretonne Carottes râpées sauce trempette Spaghettis bolognaise Fenouil à la tomate Saint Paulin Yaourt aux fruits	Velouté de courgettes Radis ,beurre Limande meunière ,citron Purée de brocolis Ratatouille Comté Mousse au chocolat	Tourin blanchi Salade aux noix et croûtons Boudin Polenta crémeuse Pommes au four Emmental Ile flottante	Soupe aux choux Champignons à la grecque Tendrons de veau Céréales gourmandes Blettes persillées Bleu d'auvergne Clafoutis à la rhubarbe
lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril	Samedi 12 Avril	Dimanche 13 Avril
Potage de légumes Betteraves crues râpées Moules façon carbonara Riz Endives au four Bûche de chèvre Abricots au sirop	Crème dubarry Mousse de canard Poulet rôti Flageolets Haricots beurre Saint Paulin Pamplemousse au sucre	Velouté crécy Asperges fraîches et œuf vinaigrette Tourtière périgourdine Pommes sarladaises Salade verte Fromage frais aux herbes Yaourt aux fruits	Crème de lentilles Brocolis vinaigrette Filet de bœuf Petits pois Champignons sautés Camenbert Fromage blanc coulis de fruit	Crème d'aperges Carottes râpées au citron Blanquette de la mer Tagliatelles Brocolis vapeur Brie Mangue	Garbure Artichaut sauce tartare Langue de bœuf aux câpres Boulgour Salsifis à la tomate Mimolette Poire	Tourin blanchi Jambon de pays, beurre Filet mignon sauce forestière Lentilles blondes Poêlée paysanne Tomme blanche Pâtisserie
lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril	Samedi 19 Avril	Dimanche 20 Avril
Potage de légumes Chou chinois aux raisins Saucisse Pois cassés Céleri confit Emmental Yaourt nature sucré	Velouté de brocolis Endives aux pommes Couscous Semoule Légumes couscous Gouda Flan nappé caramel	Velouté vert Maquereaux à la moutarde Œufs florentine Pommes vapeur Epinards béchamel Bûche de chèvre Crumble pommes/rhubarbe	Potage st germain Salade verte/maïs Sauté de veau aux champignons Pâtes Carottes braisées Cantal Banane	Velouté de courgettes Haricots plats vinaigrette Calamars à la romaine sce trempette Riz à la tomate Chou fleur au curry Montcadi Petits suisse aux fruits	Soupe minestrone Asperges fraîches mayonnaise Jambon grillé Lentilles Fondue de poireaux Bûche du Pilat Mousse au café	Soupe à l'oignon Salade verte de gésiers Caille rôtie Gnocchis au beurre Duo de pommes et pruneaux rôtis Morbier Tarte au citron
lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril	Samedi 26 Avril	Dimanche 27 Avril
Potage de légumes Œufs cocottes à la crème Epaule d'agneau confite Haricots blancs Ragoût d'asperges Brie Pain de pâques, crème anglaise	Velouté de patate douces Mousse de betteraves Carbonade flamande Pommes noisettes Navets glacés au beurre Saint Albray Yaourt vanille	Potage parmentier Duo de saucisson Tortillas piperade Pommes sautées aux oignons Salade verte Tomme catalane Poire	Vermicelle à la tomate Chou romanesco, vinaigrette Parmentier de poisson Haricot verts persillés Saint Nectaire Fromage blanc au miel	Velouté de petits pois Salade de pâtes au fromage Escalope de poulet viennoise Petits pois Champignon à la crème Comté Mangue	Tourin à l'oseille Pâté en croûte Lapin à la moutarde Tagliatelles Fenouil braisé Fourme d'Ambert Pruneaux au vin	Soupe aux choux Céleri rémoulade Tête de veau Pommes vapeur Légumes du pot Bûche du pilat Flan parisien
lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril				
Potage de légumes Radis ,beurre Cuisse de poulet au citron Purée de panais Poêlée de légumes Morbier Yaourt nature sucré	Crème de navets Sardines à l'huile Filet de bœuf, béarnaise Rizibizi Endives braisées Bûche de chèvre Brownie maison crème anglaise	Soupe minestrone Friand au fromage Saumon grillé Semoule Epinard béchamel Saint Paulin Kiwi				

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