

Portage à domicile
Menu du mois de Mai 2025



			Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai	Samedi 03 Mai	Dimanche 04 Mai
			Crème bretonne Asperges vinaigrette Coquelet aux herbes Petits pois Champignons sautés Gouda Œuf au lait caramel	Velouté crécy Pâté de campagne, cornichons Poisson meunière Coquillettes à la tomate Navets glacés Cantal Pamplemousse	Tourin blanchi Concombres mozzarella Sauté de veau aux olives Pommes dauphines Haricots verts Comté Tarte à la rhubarbe	Vermicelle à la tomate Salade césars Filet de porc à la moutarde Gnocchis à la persillade Courgettes sautées Saint Nectaire Tiramisu café
lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai	Samedi 10 Mai	Dimanche 11 Mai
Potage de légumes Maquereau au vin blanc Raviolis au fromage Sauce tomate aux légumes Flan de carotte Montcadi Mangue	Velouté dubarry Salade verte mimolette Chili con carné Riz Saint albray Mousse au chocolat	Velouté de courgettes Taboulé de chou fleur, lentilles Magret de canard Haricots blancs Poêlée de légumes Cantal Pomme	Potage st germain Artichaut mimosa Tripe à la tomate Céréales gourmandes Ratatouille Fromage frais aux herbes Crème brûlée	Potage de légumes Radis beurre Poisson blanc aïoli Pommes vapeur Carottes vapeur Bûche du pilat Fromage blanc sucré	Potage cultivateur Quiche lorraine Courgettes farcies Nouilles chinoise Tomate provençale Mimolette Poire chocolat	Tourin à l'oseille Salade de gésiers Confit de canard Pommes sarladaise Pomme fruit au four Bleu d'auvergne Tarte au citron
lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai	Samedi 17 Mai	Dimanche 18 Mai
Potage de légumes Salade de betteraves crues Parmentier de poisson Fondue de poireaux Gouda Flognarde aux poires	Velouté de brocolis Œufs mayonnaise Langue de bœuf à la tomate Coquillettes semi complètes Gratin de courgettes Saint Paulin Abricots	Crème bretonne Carottes râpés au citron Rôti de porc au Lentilles blondes Haricots beurre Bûche de chèvre Yaourt vanille	Velouté de patates douce Salade de perles aux légumes Escalope de poulet panée Petits pois Salsifis à la tomate Montcadi Pana cotta caramel maison	Crème de lentilles Tomates mozzarella Tajine d'agneau aux fruits secs Boulgour Légume tajine Cantal Salade de fruits exotiques	Tourin blanchi Asperge mayonnaise aux herbes Andouillette sauce moutarde Pommes noisettes Brocolis meunière Fromage frais au poivre Tarte aux pommes	Soupe à l'oignon Pâté en croûte Magret de canard sauce aux poivres Gratin dauphinois Tomates confites au thym Morbier Pruneaux au vin
lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai	Samedi 24 Mai	Dimanche 25 Mai
Potage de légumes Haricots plats vinaigrette Jambon grillé Gnocchis au beurre Epinards à la ricotta Brie Fraise nature	Velouté crécy Rillettes de canard Tagliatelles au saumon Champignons sautés Comté Compote, gtx secs	Potage parmentier Salade de concombres Rôti de dinde au jus Purée Gratin de brocolis béchamel Tomme catalane Flan caramel	Crème de céleris Salade verte aux croûtons Enchiladas au bœuf gratiné Fenouil braisé ST Albray Petits Suisses aux fruits	Crème de coquillage Friand fromage Rougail saucisse Riz Piperade de poivrons Fromage frais aux herbes Fraise à la mascarpone	Soupe minestrone Radis, beurre Quenelle de volaille sauce aurore Polenta crémeuse Blette à la crème d'ail Fourme d'Ambert Ile flottante	Garbure Jambon de pays Tête de veau ravigote Pommes de terre et légumes au bouillon Tomme catalane Pâtisserie maison
lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai	Samedi 31 Mai	Dimanche 01 juin
Potage de légumes Melon Poulet rôti Petits pois Carottes façon Vichy Saint albray Gâteaux chocolat à la courgette	Velouté de courgette Salade verte au thon Omelette au fromage Pommes sautées Chou romanesco Camembert Fromage blanc, coulis de fruit	Crème d'asperge Salade de riz Poisson pané, citron Céréales méditerranéennes Haricots beurre Cantal Fraises au sucre	Velouté à la tomate Pâté de campagne Filet de bœuf, béarnaise Purée de pois cassé Flan de courgettes Fromage frais aux herbes Riz au lait maison	Crème de navets Taboulé Saucisse grillé au four Lentilles vertes Epinards à la crème Bûche du pilat Mousse au café	Tourin blanchi Poireaux vinaigrette Tajine d'agneau Pommes boulangères Chou fleur rôti Mimolette Clafoutis aux cerises	Vermicelle à la tomate Terrine de poisson sauce tartare Couscous boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Melon au Monbazillac

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

Sous réserve d'approvisionnement

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

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne