

Portage à domicile
Menu du mois de Juin 2025

lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin	Samedi 07 Juin	Dimanche 08 Juin
Potage de légumes Saucisson à l'ail Lasagnes végétariennes Haricots plats persillés Brie Yaourt aux fruits	Velouté tomates Tartinade de lentilles corail Sauté de porc au curry Riz basmati Carottes rôties au miel Saint Albray Pastèque	Velouté crécy Radis beurre Poulet sauté chasseur Pommes noisettes Courgettes sautées Tomme catalane Fromage blanc sucré	Crème bretonne Maquereaux à la tomate Tajine d'agneau aux olives Boulgour au beurre Légumes tajine Comté Abricot	Velouté de courgettes Concombres vinaigrette Filet de bœuf ketchup maison Patates douces rôties Blettes à la crème Saint Paulin Pêche façon Melba	Potage cultivateur Melon Monbazillac Coq au vin Pommes de terre vapeur Champignons sautés Cantal Gratin de fruits rouges	Tourin blanchi Pâté de tête Rougail saucisse Gnocchis au beurre Poêlée de légumes Camembert Gâteau aux noix
lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin	Samedi 14 Juin	Dimanche 15 Juin
Soupe de légumes Carottes râpées Epaule d'agneau rôtie Flageolets Aubergines à la tomate Gouda Melon	Velouté dubarry Haricots plats vinaigrette Escalope viennoise au poulet Petit pois à la Française Tomates provençales Saint albray Yaourt citron	Crème de lentilles Friand fromage maison Merguez Semoule Julienne de légumes Fromage frais nature Fraises	Crème de celeri Salade de tomates Spaghettis bolognaise Fenouil braisé Cantal Crème brûlée	Potage saint germain Radis beurre Saumon grillé, citron Pommes vapeur Epinards béchamel Bûche du pilat Crème dessert chocolat maison	Soupe minestrone Oeufs en gelée Tripes à la tomate Macaronis au beurre Salsifis à la crème Mimolette Pâtisserie maison	Soupe à l'oignon Asperges vinaigrette Cœurs de canard à la plancha Pommes sarladaises Chou fleur à la persillade Morbier Fraises au vin rouge
lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin	Samedi 21 Juin	Dimanche 22 Juin
Potage de légumes Concombres à la crème Sauté de veau Purée de carottes Champignons sautés Gouda Clafoutis cerises	Velouté de courgettes Salade de pommes de terre Omelette nature Riz façon cantonnais Piperade Bûche de chèvre Pêche	Potage st germain Melon Curry de dinde au lait de coco Tortis au beurre Brocolis vapeur Saint Paulin Yaourt	Velouté de brocolis Salade niçoise Jambon blanc grillé Gratin dauphinois Tian de légumes Cantal Pastèque	Crème de céleri Brocolis vinaigrette Poisson blanc sauce citron Riz basmati Tomates confites au four Mont cadé Flan caramel	Tourin à l'oseille Macédoine au curry Anchaud de porc Polenta crémeuse Haricots verts à la persillade Gouda Pruneaux au vin	Garbure Salade verte aux crevettes Tendrons de veau Haricots blancs Aubergines grillées aux oignons Fromage frais aux herbes Tarte aux pommes
lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin	Samedi 28 Juin	Dimanche 29 Juin
Soupe de légumes Salade de tomates Chipolatas Purée de pois cassés Courgettes marinées à la plancha Brie Yaourt aux fruits	Potage parmentier Concombres fêta Couscous Semoule Légumes couscous Saint Albray Fraises	Potage cultivateur Salade vertes aux graines Hachis Parmentier Blettes à la tomate Tomme catalane Pastèque	Velouté Crécy Rillettes de sardines Côtes de porc charcutière Lentilles Crumble de quinoa aux légumes Saint Nectaire Banane	Soupe aux choux Taboulé de boulgour Poisson meunière, citron Pommes noisettes Gratin de courgettes Comté Compote	Vermicelle à la tomate Terrine de poisson, mayonnaise Andouillette grillée Gratin de coquillettes Fondue de poireaux Fourme d'Ambert Crêpe confiture	Tourin blanchi Salade de foie de volaille Lapin à la moutarde Riz pilaf Tomates provençales Montcadi Pâtisserie maison
lundi 30 Juin						
Potage de légumes Melon Pilon de poulet mariné maison Potatoes maison Ratatouille Saint Paulin Riz au lait chocolat maison						

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