

PORTAGE à DOMICILE

Menu du mois de Septembre 2025

Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre	Samedi 06 Septembre	Dimanche 07 Septembre
Potage de légumes Tomates, vinaigrette Raviolis au fromage Courgettes sautées Brie Yaourt	Velouté à la tomate Haricots plats, vinaigrette Omelette nature Pommes sautées Carottes au cumin Saint Nectaire AOP Pastèque	Velouté crécy Salade de riz Poisson meunière, citron Polenta crémeuse Ratatouille Gouda Pêche	Crème bretonne Concombres Fêta Parmentier de poissons Aubergines grillées Tomme grise Ile flottante	Velouté de courgettes Betteraves persillées Poulet rôti Petits pois à la Française Blettes à la tomate Bûche du Pilat Fraises, mascarpone	Potage cultivateur Jambon, melon Tripes à la mode de Caen Pommes dauphines Tomates provençale Brique bleu Pruneaux au vin rouge	Tourin blanchi Céleri rémoulade Epaule d'agneau aux herbes Flageolets Champignons sautés Camembert Tarte aux pommes
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre	Samedi 13 Septembre	Dimanche 14 Septembre
Soupe de légumes Salade verte aux graines Jambon grillé Gnocchis Brocolis Brie Raisin	Velouté dubarry Radis beurre Cœur de merlu aioli Pommes vapeur Tomates cerises Mimolette Compote pomme, coing	Crème de navets Salade de concombres, oignons rouge Saucisse grillées Lentilles Carottes en persillade Fromage frais nature Crème au chocolat maison	Crème de céleri Melon Sauté de veau forestier Coquillettes Chou fleur au curry Bûche de chèvre Fromage blanc, myrtilles	Potage saint germain Salade de perles Rôti de dinde au jus Riz blanc Haricots verts Cantal AOP Prunes	Soupe minestrone Pêche au thon Lapin au cidre Gratin dauphinois Champignons sautés Mont cadi Salade de fruits frais	Soupe à l'oignon Artichaut sauce gribiche Rouelle de porc au four Haricots blancs Tomates confites au thym Emmental Gâteau au chocolat
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre	Samedi 20 Septembre	Dimanche 21 Septembre
Potage de légumes Friand fromage maison Saumon grillé, citron Purée de pomme de terre Gratin de courgettes Gouda Fraises au sucre	Velouté de courgettes Salade de lentilles Lasagne de légumes Haricots verts Tomme blanche Raisin	Potage st germain Pâté de campagne, cornichons Poulet jambalaya Perles de blé Piperade de poivrons Saint Paulin Pudding de chia coco aux pêches	Velouté de brocolis Pastèque Rôti de bœuf, béarnaise Pommes noisettes Aubergines grillées Brique bleu Petits suisses aux fruits	Crème de céleri Salade de tomates au thon Dahl de lentilles corail Riz basmati Haricots verts Camenbert Melon	Tourin à l'oseille Radis beurre Langue de bœuf aux câpres Tagliatelles Poêlée de légumes Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat	Garbure Champignons à la Grecque Coquelet rôti Potatoes maison Courgettes sautées Fromage frais aux herbes Clafoutis aux poires
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre	Samedi 27 Septembre	Dimanche 28 Septembre
Soupe de légumes Concombres Fêta Couscous, merguez Semoule Légumes couscous Brie Crème vanille maison	Potage Parmentier Duo de betteraves et carotte Quiche au fromage Petits pois à la Française Salade verte Comté Poire sauce chocolat	Potage cultivateur Tomates mozzarella Sauté de dinde au curry Penne Ratatouille Tomme grise Fraises	Velouté Crécy Salade de pommes de terre aux œufs Poisson meunière, citron Céréales gourmande Gratin de chou fleur béchamel Mimolette Prunes	Soupe aux choux Melon Rôti de porc Purée crécy Blettes à la crème d'ail Bûche de chèvre Fromage blanc aux figues	Vermicelle à la tomate Salade de gésiers Pot au feu Pommes de terre vapeur Légumes du pot Cantal AOP Compote	Tourin blanchi Pommes de terre, hareng Cassoulet saucisse Haricots à la tomate Courges rôtie Mont Cadi Crumble aux fruits
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	mercredi 1 octobre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre	samedi 4 octobre	dimanche 5 octobre
Potage de légumes Maquereau à la tomate Parmentier de pois chiches Epinards béchamel Gouda Pomme	Soupe minestrone Salade verte, mimosa de chou fleur Poulet rôti Pommes sautées ail et paprika Tomates au four Fromage frais aux poivres Flan pâtissier maison	Crème de lentilles Carottes râpées vinaigrette Pizza jambon fromage Céleri confit au curry Brique bleu Poire	Crème de céleri Concombres à la crème Tajine d'agneau aux abricots Boulgour Légumes tajine Gouda Yaourt nature	Potage St Germain Brocolis vinaigrette Cassolette de la mer Riz Haricots beurre persillés Emmental Raisin	Potage cultivateur Chou blanc aux raisins Rôl de porc au jus Purée Pommes fruits sautées au beurre Camenbert Œufs au lait	Soupe à l'oignon Pâté de tête vinaigrette Magret de canard aux poivres Pommes rosties Chou de Bruxelles Brie Gâteau aux noix

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*