

PORTAGE à DOMICILE **Menu du mois de Octobre 2025**

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

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre	Samedi 04 Octobre	Dimanche 05 Octobre
	Salade verte mimolette Omelette au fromage Pomme de terre sautées Piperade Cantal Compote	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 poissons blancs aux moules Riz Haricots beurre persillés Emmental Raisin	Potage cultivateur Frisée aux lardons Rôti de porc au jus Haricots blancs Potimarrons à l'espelette Camembert Œufs au lait	Soupe à l'oignon Pâté de tête Magret de canard aux poivres Rosties Chou de Bruxelles Brie Pommes au four
Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre	Samedi 11 Octobre	Dimanche 12 Octobre
Potage de légumes Salade verte mimolette Omelette au fromage Pomme de terre sautées Piperade Cantal Compote	Velouté à la tomate Coleslaw Chipolatas Purée Tomates confites au thym Mont cadï Yaourt sucré	Velouté crécy Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Gnocchis au beurre Carottes Bûche de chèvre Banane	Potage de légumes Feuilleté au fromage Spaghettis bolognaise Champignons sautés Camembert Raisin	Crème Bretonne Rillettes de sardines Escalope viennoise Pâte semi complète Gratin de courgettes Mimolette Mousse au chocolat	Potage cultivateur Champignons à la grecque Andouillette à la moutarde Riz pilaf Courge rôtie Gouda Ananas frais	Tourin blanchi Pâté en croûte Rôti de dinde aux thym Gratin dauphinois Brocolis vapeur Saint nectaire Baba au rhum
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre	Samedi 18 Octobre	Dimanche 19 Octobre
Soupe de légumes Haricots plats en salade Œufs florentine Pomme de terre vapeur Epinards béchamel Comté Gâteau chocolat betteraves	Velouté dubarry Poireaux vinaigrette Magret sauce chocolat Flageolets Courgettes sautées Fromage frais Crème pralinée maison	Tourin à l'ail Salade composée Tagliatelles au saumon Haricots verts persillés Bûche du pilat Fromage blanc straciatella	Crème de céleri Chou chinois au comté Chili con carné Riz Fondue de poireaux Cantal Poire au chocolat	Potage légumes Courgettes rapées en salade Confit de poule Purée au cacao Salsifis à la tomate Emmental Yaourt au citron	Soupe minestrone Pâté de campagne Saumonette bonne femme Boulgour au beurre Romanesco vapeur Brie Compote pomme,coing	Soupe à l'oignon Terrine de poissons Boudin grillé Pommes boulangères Navets glacés Saint Paulin Tiramisu
Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre	Samedi 25 Octobre	Dimanche 26 Octobre
Potage de légumes Betteraves cuites, Vinaigrette colombo de porc Macaroni Fenouil confit Brie Raisin	Velouté de courgettes Salade verte au fromage Dos de colin béarnaise Petits pois à la française Carottes rôties au miel Tomme blanche Cake citron maison	Potage st germain Céleri rémoulade Enchiladas au bœuf Haricots beurre Saint Nectaire Fromage blanc sucré	Velouté de brocolis Salade de tomates Filet de bœuf ketchup Potatoes maison Blettes à la crème d'ail Camembert Yaourt aux fruits	Potage légumes Crêpe au fromage Blanquette de dinde Purée maison Poêlée de légumes Gouda Salade de fruits exotiques	Tourin à l'oseille Frisée aux croûtons Tripes à la tomate Tagliatelles au beurre Flan de carottes Mimolette Pruneaux au vin	Garbure Artichaut gribiche Mignons de porc au poivre vert Haricots blancs Champignons à la crème Tomme grise Milla
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre	Samedi 01 Novembre	Dimanche 02 Novembre
Soupe de légumes Chou chinois aux pommes Spaghettis carbonara Salsifis à la tomate Cantal Kiwi	Soupe aux choux Endives aux noix Parmentier de canard Haricots verts Emmental Petits suisse aux fruits	Potage de légumes Carottes râpées Poulet rôti Tortis au pesto Gratin de chou fleur Fromage frais aux herbes Semoule au lait	Velouté Crécy Pamplemousse Rougail saucisse Riz Courgettes sautées Saint Paulin Crème brûlée coco	Potage légumes Œufs dur mayonnaise Boulettes de bœuf sauce tomate Purée de butternut Poêlée de brocolis Brie Fromage blanc,coulis de fruits		

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

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne

semaine du goût Thème chocolat

*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