PORTAGE à DOMICILE
Menu du mois de Novembre 2025

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

lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre	Samedi 01 Novembre	Dimanche 02 Novembre
					Vermicelle à la tomate Saucisson sec Langue de bœuf aux câpres Lentilles blondes Cœurs de céleri à la tomate Comté Mandarine	Tourin blanchi Mâche à la betterave Manchons de canard Pommes sarladaises Ratatouille Camenbert Clafoutis poires
lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre	Samedi 08 Novembre	Dimanche 09 Novembre
Velouté de légumes Salade verte aux graines Raviolis au fromage, sauce tomate Potimarron rôti Fromage Frais Mandarine	Crème de céleri Maquereaux à la tomate Œufs florentine Pommes vapeur Epinards béchamel Mimolette Tarte aux pommes	Potage St germain Brocolis vinaigrette Sauté de volaille à la moutarde Céréales gourmandes Haricots verts Camembert Flan au caramel	Velouté de potimarron Coleslaw Parmentier de poisson Champignons sautés Saint Paulin Banane	Soupe de légumes Tarte au fromage Viennoise de poulet Purée crêcy Fenouil persillé Brique bleu Raisin	Potage cultivateur Poireaux vinaigrette Andouillette grillée Petits pois Salsifis à la tomate Bûche du Pilat Ile flottante	Soupe à l'oignon Œuf en gelée Tête de veau gribiche Pommes de terre et Légumes du pot Saint Nectaire AOP Gâteau au chocolat
lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre	Samedi 15 Novembre	Dimanche 16 Novembre
Velouté à la tomate Endives au bleu Cabillaud citron Riz pilaf Flan de brocolis Gouda Kiwi	Crème bretonne Pâté en croûte Epaule d'agneau aux herbes Purée Navets glacés Brie Mousse au chocolat	Potage de légumes Pizza au fromage Cuisse de poulet rôti Gratin de coquillette Poêlée de légumes Fromage frais aux herbes Pêche au sirop	Potage poireaux Céleri rémoulade Filet de bœuf sauce béarnaise Patates douce rôties Chou de Bruxelles Tomme blanche Poire	Velouté de courgettes au fromage Betteraves mimosa Parmentier de canard au butternut Salade verte Emmental Yaourt aux fruits	Soupe minestrone Pâté de campagne Filet de lieu noir meunière Boulgour Chou fleur à la crème Bûche de chèvre Pruneaux au vin	Tourin blanchi Champignons à la Grecque Anchaud Pomme Sarladaise Ratatouille Cantal AOP Gâteau aux noix
lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre	Samedi 22 Novembre	Dimanche 23 Novembre
Soupe de légumes Crêpe au fromage Rôti de dinde au curry Petits pois Carottes sautées Mont cadî Pomme	Velouté Dubarry Chou blanc aux pommes Omelette aux fromage Pommes de terre persillées Fondue de poireaux Camembert Péchalou vanille	Velouté de potimarron Œuf moyonnaise Porc au caramel Riz basmati Haricots beurre St Paulin Salade de fruits exotique	Soupe de légumes Carottes râpées /fêta Saumon sauce citron Purée de brocolis Céleri confit Brique bleu Chouquettes	Velouté Crécy Haricots plats, vinaigrette Tajine de veau aux olives Semoule Chou rouge braisé Brie Clémentine	Tourin à l'oseille Saucisson à l'ail Cuisses de poulet rôtie Penne Piperade Gouda Crème dessert vanille	Soupe au chou Mâche aux oignons rouges Petit salé Mique Légumes du pot Tomme grise Pâtisserie
lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre	Samedi 29 Novembre	Dimanche 30 Novembre
Potage de légumes Taboulé de quinoa Sauté de porc moutarde ancienne Coquillettes Haricots verts Cantal AOP Petits suisses aux fruits	Velouté de petits pois Endives aux raisins Tartiflette aux lardons Blettes à la tomate Emmental kiwi	Potage crêcy Chou chinois vinaigrette Poisson blanc Aioli Pommes de terre vapeur Epinards à la crème Fromage frais Œufs au lait	Crème de légumes Salade verte aux olives Nems de porc Riz cantonnais riz cantonnais Bûche de chèvre Poire	Crème de lentilles Sardines à l'huile Poulet rôti Polenta Gratin de chou fleur Tomme blanche Compote	Garbure Artichaut mayonnaise Quenelles sauce Aurore Tagliatelles Courge rôtie Comté Mousse au café	Soupe à l'oignon Museau vinaigrette Râble de lapin rôti Pommes boulangères Champignons à la crème St Nectaire AOP Milla

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

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne