

Portage à domicile
Menu du mois de Juin 2026

Portage à domicile						
Menu du mois de Juin 2026						
lundi 1 juin	mardi 2 juin	mercredi 3 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin	Samedi 06 Juin	Dimanche 07 Juin
Potage de légumes Saucisson à l'ail Eufs florentine Pommes vapeur Epinards béchamel Brie Pastèque	Velouté tomate Taboulé de quinoa Sauté de porc au curry Coquillettes Carottes rôties au miel Chaource AOP Fraises	Velouté crécy Radis beurre Poulet sauté chasseur Pommes noisettes Courgettes sautées Tomme catalane Fromage blanc	Crème bretonne Brocolis, dés d'emmental Tarte au thon Haricots verts Montcadi Pêches sirop, coulis de fruits	Velouté de courgettes Concombres vinaigrette Filet de bœuf ketchup Patates douces rôties Blettes à la crème Comté AOP Abricots	Potage cultivateur Pâté de tête Coq au vin Pommes de terre vapeur Champignons sautés Cantal Gratin de fruits rouges	Tourin blanchi Melon Rougail saucisse Riz Poêlée de légumes Camembert Gâteau aux noix
lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin	Samedi 13 Juin	Dimanche 14 Juin
Soupe de légumes Carottes râpées Epaule d'agneau rôtie Dahl de lentilles Aubergines à la tomate Cantal AOP Nectarine	Velouté Dubarry Haricots plats vinaigrette Poulet rôti Petit pois à la Française Tomates provençales Saint albray Yaourt citron	Velouté de courgettes Friand fromage maison Merguez Semoule Julienne de légumes Saint Paulin Fraises au sucre	Crème de céleri Radis, beurre Spaghettis bolognaise Fenouil braisé Gouda Crème brûlée maison	Potage saint germain Salade de tomates Saumon grillé, citron Pommes vapeur Epinards béchamel Bûche du pilât Crème dessert chocolat maison	Soupe minestrone Eufs en gelée Tripes à la tomate Macaronis au beurre Salsifis à la crème Mimolette Pâtisserie maison	Soupe à l'oignon Asperges vinaigrette Coeurs de canard à la plancha Pommes Sarladaises Chou fleur à la persillade Morbier Pruneaux au vin
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin	Samedi 20 Juin	Dimanche 21 Juin
Potage de légumes Concombres à la crème Sauté de veau Purée de carottes Champignons sautés Camembert Clafoutis cerises maison	Velouté de céleris Salade de pommes de terre Omelette nature Riz façon cantonnais Ratatouille maison Tome catalane AOP Pêche	Potage st germain Melon Curry de dinde au lait de coco Tortis au beurre Brocolis vapeur Saint Paulin Yaourt aux fruits	Tourin à l'oseille Salade niçoise Pizza au fromage Tian de légumes Cantal Pastèque	Crème de brocolis Carottes râpées Poisson blanc sauce citron Riz basmati Tomates confites au four Mont cadé Flan caramel	Velouté de courgettes Macédoine au curry Anchof de porc Polenta crémeuse Haricots verts à la persillade Gouda Fraises au vin rouge	Crème d'asperges Salade verte aux crevettes Tendrons de veau Haricots blancs Aubergines grillées aux oignons Fromage frais aux herbes Tarte aux pommes
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin	Samedi 27 Juin	Dimanche 28 Juin
Soupe de légumes Taboulé de boulgour Poisson meunière Purée de céleris Gratin de courgettes Comté AOP Compote	Potage parmentier Concombres vinaigrette Couscous Semoule Légumes couscous Morbier AOP Tarte au citron	Potage cultivateur Salade de tomates Hachis Parmentier Blettes à la tomate Saint Albray Pastèque	Velouté Crécy Salade verte au fromage Rôti de bœuf, mayonnaise Pommes noisette Piperade Saint Nectaire Fraises	Soupe aux choux Rillettes de sardines Côtes de porc charcutière Flan de carottes Haricots blancs à la tomate Brie Petits suisses nature	Vermicelle à la tomate Cœur d'artichaut, vinaigrette 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 29 juin	mardi 30 juin					
Potage de légumes Melon Pilon de poulet mariné maison Pomme de terre Ratatouille maison Saint Paulin Riz au lait chocolat maison	Crème de champignons Tomates mozzarella Lasagnes végétarienne Fenouil Braisé Bûche de chèvre Yaourt aux 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

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