

# PORTAGE à DOMICILE

## Menu du mois de Juillet 2026

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

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juillet	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet	Samedi 04 Juillet	Dimanche 05 Juillet
		Velouté crécy Concombres, Fêta AOP Escalope viennoise Petits pois Brocolis meunière Mont Cadi Abricots	Crème bretonne Taboulé Boulettes à la catalane Pennes au beurre Haricots verts Cantal AOP Fromage blanc nature	Velouté de courgettes Tomates cerises, huile d'olive Saucisse Lentilles Blettes béchamel Bûche de chèvre Mousse au café	Potage cultivateur Œufs mayonnaise Saumonette au beurre blanc Quinoa Piperade Fromage Pastèque	Tourin blanchi Salade de gésiers Langue de bœuf aux câpres Pommes boulangère Courgettes sautées St Paulin Tarte à la rhubarbe
lundi 6 juillet	mardi 7 juillet	mercredi 8 juillet	jeudi 9 juillet	vendredi 10 juillet	Samedi 11 Juillet	Dimanche 12 Juillet
Soupe de légumes Salade de lentilles bio Poulet au citron Riz pilaf Gratin de courgettes Gouda Crème chocolat maison	Velouté Dubarry Pâté de campagne <small>Lasagnes végétariennes aux légumes</small> Aubergines à l'ail Brie bio Melon bio	Crème de lentilles Concombres, crème à la menthe Chipolatas Purée maison Epinards à la crème Cantal AOP Pêche	Crème de céleri Taboulé Poisson blanc, aioli Pommes vapeur bio Carottes bio St Nectaire AOP Yaourt nature bio	Potage Saint Germain Tarte au fromage Rôti de bœuf Coquillettes gratinées Tomates Provençales Tomme grise Fraises nature	Tourin blanchi Pâté de tête Tortilla aux oignons Patates douces rôties Champignons sautés Fromage Pruneaux au vin	Soupe à l'oignon Salade de tomates et chèvre Manchons de canard Haricots blancs Blettes à la tomate St Nectaire Tarte au citron
lundi 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet	Samedi 18 Juillet	Dimanche 19 Juillet
Velouté de courgettes Sardines à l'huile <small>Spaghettis bolognaise végétarienne</small>  Fenouil rôti Tome catalane AOP Prunes	Potage de légumes Jambon de pays, melon Parmentier de poissons  Poivrons piperade Fourme d'Ambert AOP Tiramisu	Potage st germain Radis beurre Rôti de dinde Petits pois Carottes persillées Bûche du pilat Abricots	Velouté de brocolis Tomates bio basilic Sauté de veau aux olives Semoule bio Ratatouille Mont Cadi Yaourt citron bio	Crème de céleri Haricots plats vinaigrette Anchaud périgourdin Lentilles blondes Courgettes sautées Cantal Fraises	Garbure Artichaut mayonnaise Boudin noir Tagliatelles Pommes fruits Fromage Pêche	Tourin à l'oseille Saucisson à l'ail Poulet rôti Pommes de terre sautées Champignons à la crème Mimolette Paris Brest
lundi 20 juillet	mardi 21 juillet	mercredi 22 juillet	jeudi 23 juillet	vendredi 24 juillet	Samedi 25 Juillet	Dimanche 26 Juillet
Soupe de légumes Salade verte, maïs, emmental Lasagnes saumon épinards  Tomates rôties aux herbes Gouda Pastèque bio	Potage Parmentier Brocolis bio, vinaigrette Merguez grillées Boulgour Flan de carottes au curry Emmental bio Crumble aux abricots	Potage cultivateur Melon bio Moussaka au bœuf Riz semi complet bio  Comté Yaourt nature	Velouté Crécy Taboulé de quinoa Cuisse de poulet rôtie Petits pois Haricots verts bio persillés Camembert bio Fraises	Velouté de courgettes Pizza au fromage Jambon blanc grillé Flageolets à l'ail Tomates Provençales Tomme grise Nectarine	Soupe à la tomate Fenouil à l'orange Tripes à la mode de Caen Macaronis Aubergines grillées au citron Fromage Tarte aux pommes	Soupe minestrone Tomates mozzarella au pesto Saumon grillé ,citron Céréales gourmandes Blettes à l'ail St Nectaire AOP Mousse au chocolat
lundi 27 juillet	mardi 28 juillet	mercredi 29 juillet	jeudi 30 juillet	vendredi 31 juillet		
Potage de légumes Betteraves cuites, vinaigrette Couscous merguez Semoule bio Légumes couscous bio Tomme blanche Crème vanille maison	Velouté tomates Concombres bio, Feta AOP Omelette au fromage bio Pommes de terre sautées bio Fenouil à la toamate Emmental bio Prunes	Crème de lentilles Salade de pâtes Rôti de boeuf, Béarnaise Flageolets Gratin de courgettes Fromage frais Pêche	Crème bretonne Salade de tomates bio Brandade de poissons  Blettes à la crème d'ail Mont Cadi Pastèque bio	Crème de petits pois Jambon melon bio Axoa de veau Riz semi complet Piperade Ossau Iraty AOP Gâteau basque 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

\*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