

PORTAGE à DOMICILE

Menu du mois de Septembre 2026

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

lundi 31 août	mardi 1 septembre	mercredi 2 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre	samedi 5 septembre	dimanche 6 septembre
Velouté à la tomate Betteraves vinaigrette Poulet rôti Petits pois à la Française Courgettes sautées Bûche du Pilat Fraises	Potage de légumes Haricots plats vinaigrette Omelette fromage sauce tomate Pommes sautées Carottes au cumin Saint Nectaire AOP Pastèque BIO	Velouté crécy Salade de riz mayonnaise Poisson pané citron Polenta crémeuse Ratatouille Gouda Pêche	Crème bretonne Tomates Fêta Parmentier de poisson Aubergines grillées Tomme grise Ile flottante	Velouté de courgettes Salade de concombres Raviolis au fromage Blettes à la tomate Brique bleu Yaourt nature	Potage cultivateur Jambon melon Tripes à la mode de Caen Pommes dauphines Tomates provençales Fromage Pruneaux au vin rouge	Tourin blanchi Cèleri rémoulade Anchaud de porc Flageolets Champignons sautés Camembert Tarte aux pommes
lundi 7 septembre	mardi 8 septembre	mercredi 9 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre	samedi 12 septembre	dimanche 13 septembre
Soupe de légumes Salade verte aux tomates cerise Jambon grillé Gnocchis Brocolis Brie BIO Raisins	Velouté dubarry Radis beurre Cœur de merlu aioli pomme vapeur Duo de courgettes et carottes Tomme Catalane Compote pomme coing	Velouté à la tomate Salade de concombres Saucisse grillée Lentilles Carottes en persillade Fromage frais nature Crème au chocolat maison	Crème de cèleri Melon Sauté de veau forestier Coquillettes Brocolis au curry Bûche de chèvre Fromage blanc au coulis	Potage saint germain Salade de perles mayonnaise Rôti de dinde au jus Riz Haricots verts Cantal AOP Prunes	Soupe minestrone Pêche au thon Lapin au cidre Gratin dauphinois Champignons sautés Fromage 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 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre	samedi 19 septembre	dimanche 20 septembre
Potage de légumes Friand fromage maison Saumon grillé, citron Purée de pommes de terre Gratin de courgettes Gouda Fraises au sucre	Crème de cèleri Salade de lentilles Lasagnes de légumes Haricots verts St Nectaire AOP Raisins	Potage st germain Pâté de campagne, cornichons Poulet jambalaya Boulgour Piperade de poivrons Saint Paulin Clafoutis aux pêches	Velouté de brocolis Pastèque Rôti de bœuf, béarnaise Pommes noisettes Aubergines grillées Brique bleu Petits suisses aux fruits	Velouté de courgettes Salade de tomates au thon Sauté de volaille Riz basmati Lentilles corail Camembert BIO Melon	Tourin à l'oseille Radis beurre Langue de bœuf aux câpres Tagliatelles Poêlée de légumes Fromage Poire chocolat	Garbure Champignons à la Grecque Coquelet rôti Potatoes maison Courgettes sautées Fromage frais aux herbes Mousse au café
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre	samedi 26 septembre	dimanche 27 septembre
Soupe de légumes Concombres Fêta Couscous, merguez Semoule Légumes couscous Brie Crème vanille maison	Potage Parmentier Duo de betteraves et carottes Quiche au fromage Petits pois à la Française Salade verte Comté AOP Pêche au vin doux	Potage cultivateur Tomates mozzarella Sauté de dinde au curry Pennes Ratatouille Tomme grise Mangue	Velouté Crécy Salade de pommes de terre aux œufs Poisson meunière citron Céréales gourmandes 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 Faisselle	Vermicelle à la tomate Pommes de terre, hareng Saucisse Haricots à la tomate Courges rôties Fromage Compote	Tourin blanchi Salade de gésiers Pot au feu Pommes de terre vapeur Légumes du pot Montcadi Crumble aux fruits
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre	samedi 3 octobre	dimanche 4 octobre
Potage de légumes Maquereaux à la tomate Parmentier de bœuf aux pois chiches Epinards béchamel Gouda Pomme	Soupe minestrone Chou fleur, vinaigrette Poulet rôti Pommes sautées paprika Tomates au four Fromage frais aux poivres Flan pâtissier maison	Crème de lentilles Pizza au fromage Rôti de bœuf Macaronis à la tomate Cèleri confit au curry Brique bleu Poire				

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