

PORTAGE à DOMICILE

Menu du mois de Octobre 2026

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

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre	samedi 3 octobre	dimanche 4 octobre
			Potage St Germain Concombres à la crème Tajine d'agneau aux abricots Boulgour Légumes tajine Gouda Yaourt nature	Crème de céleri Haricots plats vinaigrette Cassolette de poissons blancs Riz Brocolis à la persillade Emmental bio Raisin	Potage cultivateur Frisée aux lardons Rôti de porc au jus Haricots blancs Potimarron à l'espelette Fromage Œufs au lait	Soupe à l'oignon Pâté de tête Magret de canard aux poivres Rosties Chou de Bruxelles Brie Pommes au four
lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	mercredi 7 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre	samedi 10 octobre	dimanche 11 octobre
Potage de légumes Carottes râpées Chipolatas Pois cassés Poêlée de légumes Cantal Yaourt nature	Velouté à la tomate Salade verte mimolette Omelette au fromage Pommes de terre Piperade Mont cadi Compote	Velouté courgettes Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Gnocchis au beurre Carottes rôties Comté AOP Banane	Potage de légumes Brocolis vinaigrette Spaghettis bolognaise Champignons sautés Camembert Raisin	Crème Bretonne Rillettes de sardines Escalope viennoise Céréales gourmandes Flan de courgettes Mimolette Mousse au chocolat	Potage cultivateur Champignons à la grecque Andouillette à la moutarde Riz pilaf Courges rôtie Fromage Ananas frais	Tourin blanchi Pâté en croûte Rôti de dinde aux thym Gratin dauphinois Brocolis vapeur Saint nectaire Baba au rhum
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre	samedi 17 octobre	dimanche 18 octobre
Soupe de légumes Charcuterie Œufs florentine Crozets Epinards béchamel Tomme de Savoie Crème dessert vanille	Velouté dubarry Sardines à l'huile Galette Sarasin au jambon Poêlée de champignons Salade verte Fromage frais Far breton	Soupe au pistou Tapenade Poisson blanc PDT Aioli Tian de légumes Tartare Abricots Bourdaloue	Soupe de poisson Salade verte Etorki Axoa de veau Riz Piperade Tomme de brebis Gâteau basque	Soupoe au chou Salade de lentilles Saucisse Aligot Haricots verts Cantal Fromage blanc nature , myrtilles	Soupe minestrone Pâté de campagne Saumonette bonne femme Boulgour au beurre Romanesco vapeur Fromage Compote pomme,coing	Soupe à l'oignon Terrine de poissons Poulet rôti Pommes boulangères Navets glacés Saint Paulin Tiramisu
lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre	samedi 24 octobre 2026	dimanche 25 octobre 2026
Potage de légumes Betteraves cuites, Vinaigrette Colombo de porc Macaronis Fenouil confit Brie Raisin	Velouté de courgettes Salade verte au fromage Saumon grillé 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 nature	Velouté de brocolis Salade de tomates Rôti 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 Prunes	Tourin à l'oseille Frisée aux croûtons Tripes à la tomate Tagliatelles au beurre Flan de carottes Fromage Pruneaux au vin	Garbure Artichaut gribiche Mignons de porc au poivre vert Haricots blancs Champignons à la crème Tomme grise Milla
lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre	samedi 31 octobre	dimanche 1 novembre
Soupe au choux Effeuillé d'endives sauce césar Spaghettis carbonara Salsifis à la tomate Cantal AOP Kiwi	Velouté de poireaux Choux chinois aux raisins 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	Crème de champignons Pamplemousse Rougail saucisse Riz Courgettes sautées Saint Paulin Crème brûlée coco	Velouté Crécy Œufs durs mayonnaise Boulettes de bœuf à la tomate Petits pois Gratin de butternut Mimolette Milla aux pommes	Potage cultivateur Pâté de tête Anchaud Purée Pomme fruit Fromage Salade de fruits frais	Tourin blanchi Salade verte à la betterave Manchons de canard Pommes sarladaises Ratatouille Morbier Clafoutis aux poires

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