PORTAGE à DOMICILE

Menu du mois de Novembre 2026

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

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre	samedi 7 novembre	dimanche 8 novembre
Velouté crécy	Crème de céleri	Velouté de potimarron	Potage St germain	Soupe de légumes	Potage cultivateur	Soupe à l'oignon
Salade verte aux graines	Maquereaux à la tomate	Salade de pâtes au fromage	Coleslaw	Tarte au fromage	Poireaux vinaigrette	Œuf en gelée
Raviolis au fromage , sauce tomate	Œufs florentine	Cuisse de poulet rôti	Parmentier de poisson	Viennoise de poulet	Andouillette grillée	Tête de veau
	Pommes vapeur	Flageolets		Purée crécy	Petits pois	Pommes de terre et
Potimarron rôti	Epinards béchamel	Haricots verts	Champignons sautés	Fenouil persillé	Salsifis à la tomate	Légumes du pot
Fromage Frais	Cantal jeune AOP	Gouda	Camembert AOP	Brique bleu	Fromage	Saint Nectaire AOP
Mandarine	Tarte aux pommes	Flan au caramel	Banane	Raisin	Salade de fruits frais	Gâteau au chocolat
lundi 9 novembre	**mardi 10 novembre**	**mercredi 11 novembre**	**jeudi 12 novembre**	**vendredi 13 novembre**	**samedi 14 novembre**	**dimanche 15 novembre**
Velouté à la tomate	Potage de légumes	Crème bretonne	Potage poireaux	Tourin blanchi	Soupe minestrone	Velouté de courgettes au fromage
Endives au bleu	Pizza au fromage	Pâté en croûte	Céleri rémoulade	Betteraves mimosa	Salade frisée aux lardons	Champignons à la Grecque
Cabillaud citron	Sauté de volaille à la moutarde	Filet mignon de porc	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Parmentier de canard	Filet de lieu noir meunière	Epaule d'agneau rôtie
Riz pilaf	Coquillettes	Purée	Patates douce rôties	au butternut	Céréales gourmandes	Pommes Sarladaise
Flan de brocolis	Poêlée de légumes	Navets glacés	Chou de Bruxelles	Courgettes sautées	Chou fleur à la crème	Ratatouille
Bûche du pilat	Fromage frais aux herbes	Brie	Tomme blanche	Comté AOP	Fromage	Cantal AOP
Kiwi	Pêche au sirop	Mousse au chocolat	Poire	Salade de fruits au sirop	Pruneaux au vin	Gâteau aux noix
lundi 16 novembre	**mardi 17 novembre**	**mercredi 18 novembre**	**jeudi 19 novembre**	**vendredi 20 novembre**	**samedi 21 novembre**	**dimanche 22 novembre**
Soupe de légumes	Velouté Dubarry	Velouté de potimarron	Soupe au choux	Velouté Crécy	Soupe de légumes	Tourin à l'oseille
Crêpe au fromage	Chou blanc	Œuf moyonnaise	Carottes râpées /féta AOP	Haricots plats, vinaigrette	Saucisson à l'ail	Mâche aux oignons rouges
Rôti de dinde au curry	Omelette aux fromage	Porc au caramel	Saumon sauce citron	Tajine de veau aux olives	Bourguignon	Petit salé
Petits pois	Pommes de terre persillées	Riz basmati	Purée de brocolis	Semoule	Penne	Mique
Salsifis à la tomate	Fondue de poireaux	Haricots beurre	Céleri confit	Chou rouge braisé	Carottes braisées	Légumes du pot
Mont cadi	Camembert	Chaource AOP	Brique bleu	Brie bio	Fromage	Tomme grise
Pomme	Péchalou vanille	Ananas au sirop	Chouquettes	Clémentine	Crème dessert vanille	Pâtisserie
lundi 23 novembre	**mardi 24 novembre**	**mercredi 25 novembre**	**jeudi 26 novembre**	**vendredi 27 novembre**	**samedi 28 novembre**	**dimanche 29 novembre**
Potage de légumes	Velouté de petits pois	Soupe à l'oignon	Potage crécy	Crème de légumes	Garbure	Crème de lentilles
Taboulé de quinoa	Endives aux raisins	Chou chinois vinaigrette	Salade verte aux olives	Sardines à l'huile	Artichaut mayonnaise	Museau vinaigrette
Sauté de porc moutarde ancienne	Tartiflette aux lardons	Poisson blanc Aïoli	Nems de porc	Poulet rôti	Quenelles sauce Aurore	Râble de lapin rôti
Coquillettes		Pommes de terre vapeur	Riz cantonnais	Polenta	Tagliatelles	Pommes boulangères
Haricots verts	Blettes à la tomate	Epinards à la crème	Brocolis sauté au jus	Gratin de chou fleur	Courge rôtie	Champignons à la crème
Cantal AOP	Emmental	Fromage frais	Bûche de chèvre	Tomme blanche	Fromage	St Nectaire AOP
Petits suisses aux fruits	kiwi	Œufs au lait	Poire	Brownie chocolat	Mangue surgelé	Milla
lundi 30 novembre	**mardi 1 décembre**	**mercredi 2 décembre**	**jeudi 3 décembre**	**vendredi 4 décembre**	**samedi 5 décembre**	**dimanche 6 décembre**
Crème bretonne						
Carottes râpées						
Lasagnes bolognaise						
Fondue de poireaux						
Montcadi						
Orange						

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