

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 19 septembre au 25 septembre 2016

**Bel automne vient plus souvent que beau
printemps.**

LUNDI - Ste Emilie

MACÉDOINE DE LÉGUMES
GOULASCH DE BŒUF (PECHERY - BROSSES)
POMMES DE TERRE*
RONDELÉ
FRUIT FRAIS *

POTAGE

MARDI - St Davy

TOMATES* ET SOJA VINAIGRETTE
QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AUREORE
CAROTTES* VICHY (MARTIN - CHARBUY)
VACHE QUI RIT
ÉCLAIR AU CHOCOLAT

POTAGE

MERCREDI - St Matthieu

CONCOMBRES SAUCE BULGARE
SAUMONETTE SAUCE PÊCHEUR
BOULGOUR EN PILAF
KIRI
FRUIT FRAIS *

POTAGE



JEUDI - AUTOMNE

PASTÈQUE
RÔTI DE DINDE
HARICOTS VERTS À L'AIL (MARTIN - CHARBUY)
COULOMMIERS
LIÉGEOIS VANILLE

POTAGE

VENDREDI - St Constant

PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHON
CŒUR DE MERLU SAUCE CHAMPIGNONS
PURÉE DE POTIRON
YAOURT NATURE BIO (PIERRE QUI VIRE - SAINT LÉGER VAUBAN)
FRUIT FRAIS *

POTAGE

SAMEDI - St Thècle

SALADE DE PÂTES AU SAUMON
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE
POÊLÉE DE LÉGUMES
CANTAL
POMME AU FOUR À LA CONFITURE

POTAGE

DIMANCHE - St Hermann

CHOUX ROUGES AUX LARDONS
SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE
POMMES DUCHESSE
SAINT FLORENTIN
TARTE AUX POIRES*

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 26 septembre au 02 octobre 2016

En septembre, si l'osier fleurit, le raisin mûrit.

LUNDI - Sts Côme, Damien	<p>SALADE DE PERLES</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR</p> <p>ÉPINARDS* À LA CRÈME</p> <p><i>FONDU CARRÉ PRÉSIDENT</i></p> <p>FRUIT FRAIS *</p>	POTAGE
MARDI - St Vincent de Paul	<p>SALADE VERTE*</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN</p> <p>BLÉ CRÉOLE</p> <p><i>CAMEMBERT</i></p> <p>MOUSSE DE FROMAGE BLANC À LA FRAMBOISE</p>	POTAGE
MERCREDI - St Venceslas	<p>SALAMI - CORNICHON</p> <p>ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE PROVENÇALE</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES*</p> <p><i>SAINT MORET</i></p> <p>POIRES* AU CAMEL</p>	POTAGE
JEUDI - St Michel	<p>RILLETES DE THON</p> <p>ÉCHINE DE PORC</p> <p>LENTILLES BIO (FAUCHEUX - LUCY SUR YONNE)</p> <p><i>PETIT FILOU</i></p> <p>FRUIT FRAIS *</p>	POTAGE
VENDREDI - St Jérôme	<p>CÉLERI* EN RÉMOULADE (MARTIN - CHARBUY)</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON</p> <p>PURÉE DE COURGETTES*</p> <p><i>PETIT COTENTIN</i></p> <p>FLAN PÂTISSIER</p>	POTAGE
SAMEDI - Ste Thérèse de l'E.	<p>TARTE AUX POIREAUX*</p> <p>TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p><i>EMMENTAL</i></p> <p>FRUIT FRAIS *</p>	POTAGE
DIMANCHE - St Léger	<p>CHAMPIGNONS À LA CRÈME</p> <p>RÔTI DE BŒUF AUX POIVRES</p> <p>FLAN DE LÉGUMES</p> <p><i>SOUMAINTRAIN</i></p> <p>BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES</p>	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 03 octobre au 09 octobre 2016

Qui sème à la Saint François aura du blé au poids.

LUNDI - St Gérard

CHOUX FLEUR RAVIGOTE

POTAGE

**RAVIOLI
GRATINÉS**
FROMAGE BLANC
FRUIT FRAIS *

MARDI - St François d'Assise

SALADE PIÉMONTAISE

POTAGE

PALERON DE BŒUF
CHOUX FLEURS* (MARTIN - CHARBUY)
CANTAFRAIS
FRUIT FRAIS *

MERCREDI - Ste Fleur

POMELOS AU SUCRE

POTAGE

**COUSCOUS
GARNI**
TOMME NOIRE
ENTREMETS AU CHOCOLAT

JEUDI - St Bruno

BETTERAVES* AU MAÏS

POTAGE

SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE FORESTIÈRE
POÊLÉE DE LÉGUMES
CRÈME ANGLAISE
GÂTEAU MAISON

VENDREDI - St Serge

CONCOMBRES À LA BULGARE

POTAGE

FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON
GRATIN DE POMMES DE TERRE*
SIX DE SAVOIE
COMPOTE DE FRUITS BIO

SAMEDI - Ste Pélagie

SALADE DE CERVELAS

POTAGE

CUISSE DE PINTADE
JEUNES CAROTTES* ET NAVETS
FROMAGE BLANC
PRUNEAUX AU SIROP

DIMANCHE - St Denis

SALADE COMPOSÉE

POTAGE

SAUTÉ D'AGNEAU À L'AIL
FLAGEOLETS
CHÈVRE
GÂTEAU PÊCHE PASSION



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 10 octobre au 16 octobre 2016

En octobre, le tonnerre fait les vendanges prospères.

LUNDI - St Ghislain	CAKE À LA CAROTTE* ET AU POTIMARRON* JAMBON À LA CHABLISIENNE PETITS POIS CUISINÉS <i>EMMENTAL</i> FRUIT FRAIS *	POTAGE
MARDI - St Firmin	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE (MARTIN - CHARBUY) AIGUILLETES DE VOLAILLE FAÇON CRUMBLE PAIN D'ÉPICES COQUILLETES BIO <i>SAINT PAULIN</i> COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POTAGE
MERCREDI - St Wilfried	SALADE DE RADIS* PAUPIETTE DE VEAU HARICOTS VERTS <i>VACHE QUI RIT</i> FRUIT FRAIS *	POTAGE
JEUDI - St Géraud	ENDIVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AU COLA (PÉCHERY - BROSSES) MOELLEUX AUX LÉGUMES <i>BUCHETTE CHÈVRE</i> FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	POTAGE
VENDREDI - St Juste	SALADE VERTE* CASSOLETTE DE SAUMON AU BASILIC ÉPINARDS* BÉCHAMEL <i>YAOURT NATURE</i> MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POTAGE
SAMEDI - Ste Thérèse d'Avila	SAUMON FRAIS MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX 2 POMMES <i>SAINT NECTAIRE</i> ILE FLOTTANTE	POTAGE
DIMANCHE - Ste Edwige	PÂTÉ EN CROUTE JOUE DE PORC AU CIDRE CHOUX VERTS <i>CHAOURCE</i> TARTE AUX POMMES À LA CANNELLE	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 17 octobre au 23 octobre 2016

A la Saint Luc, la betterave devient sucre.

LUNDI - St Baudoin	SALADE DE SALSIFIS AU MAÏS CHILI CON CARNE <i>CHANTENEIGE</i> FLAN VANILLE	POTAGE
MARDI - St Luc	CAROTTES* RÂPÉES (MARTIN - CHARBUY) SAUTÉ DE POULET SAUCE FANTÔME PURÉE DE POTIRON* (MARTIN - CHARBUY) <i>MIMOLETTE</i> DONUTS AU SUCRE	POTAGE
MERCREDI - St René	CHOUX BLANC'S À LA FRANC-COMTOISE RÔTI DE PORC AU CARMEL SPAGHETTI <i>PETIT LOUIS TARTINE</i> COMPOTE DE FRUITS	POTAGE
JEUDI - Ste Adeline	CÉLERI* À L'ANCIENNE BLANQUETTE DE VEAU RIZ <i>SAMOS</i> POIRES* AU CASSIS	POTAGE
VENDREDI - Ste Céline	TABOULÉ À L'ORIENTALE DOS DE COLIN SAUCE POULETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES <i>YAOURT AROMATISÉ</i> FRUIT FRAIS *	POTAGE
SAMEDI - Ste Elodie	JAMBON DE PAYS COQ AU VIN POMMES DE TERRE* <i>COMTÉ</i> CRÈME AUX ŒUFS	POTAGE
DIMANCHE - St Jean de C.	FARANDOLE DE LÉGUMES EN SALADE* LOTTE SAUCE CRÉMANT TAGLIATELLES <i>ÉPOISSES</i> PITHIVIERS	POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Repas de portage

Légende : **Produit local** - **Produit bio**

Semaine du 24 octobre au 30 octobre 2016

Est sage celui qui connaît les autres.

LUNDI - St Florentin

SALADE DE RIZ
SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE
CAROTTES* - NAVETS*
PETITE SUISSE SUCRÉ
FRUIT FRAIS *

POTAGE

MARDI - St Crépin

SALADE VERTE*
CUISSE DE POULET RÔTIE
PETITS POIS
GOUDA
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

POTAGE

MERCREDI - St Dimitri

RADIS BEURRE
SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS
CHOUX FLEURS*
PETIT COTENTIN
BEIGNET FRAMBOISE

POTAGE

JEUDI - Ste Emeline

ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES, CORNICHON
ROND DE GITE À LA BASQUAISE
RATATOUILLE
CROQ LAIT
FLAN AU CHOCOLAT ET MADELEINE

POTAGE

VENDREDI - St Simon, Jude

COLESLAW*
MOULES MARINIÈRES
POMMES DE TERRE* SAUTÉES
COULOMMIERS
FRUIT FRAIS *

POTAGE

SAMEDI - Ste Narcisse

TARTE AUX FROMAGES
ENDIVES
AU JAMBON
SAINT NECTAIRE
ŒUF À LA NEIGE

POTAGE

DIMANCHE - St Bienvenue

SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS
POULE AU POT
ET SES LÉGUMES
BLEU
CHOUX À LA CRÈME

POTAGE



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *. MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.