

Repas de portage

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

Semaine du 07 novembre au 13 novembre 2016

**En novembre, bon paysan va vendre son
poulin.**

LUNDI - Ste Carine	<p>SALADE AUX CŒURS DE PALMIER</p> <p>POULET TEX MEX</p> <p>PETITS POIS AU MAÏS</p> <p><i>EDAM</i></p> <p>FRUIT FRAIS*</p>	POTAGE
MARDI - St Geoffroy	<p>CAROTTES* RÂPÉES (MARTIN - CHARBUY)</p> <p>RÔTI DE PORC AU JUS BRUN</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE*</p> <p><i>FONDU CARRÉ</i></p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	POTAGE
MERCREDI - St Théodore	<p>TERRINE DE LÉGUMES, MAYONNAISE</p> <p>COUSCOUS</p> <p>GARNI</p> <p><i>COULOMMIERS</i></p> <p>FRUIT FRAIS*</p>	POTAGE
JEUDI - St Léon	<p>RILLETES DE THON</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE (PÉCHERY - BROSSES)</p> <p>PÂTES</p> <p><i>EMMENTAL</i></p> <p>FRUIT FRAIS* BIO</p>	POTAGE
VENDREDI - Armistice 18	<p>MÉDAILLON DE SAUMON SAUCE VERTE</p> <p>SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE</p> <p>POMMES DAUPHINES</p> <p><i>ÉPOISSES</i></p> <p>GÂTEAU PÊCHE PASSION</p>	 <p>POTAGE</p>
SAMEDI - St Christian	<p>ASPERGES SAUCE MOUSSELINE</p> <p>POULET RÔTI</p> <p>ENDIVES* BRAISÉES</p> <p><i>CANTAL</i></p> <p>POMME AU FOUR ET À LA CONFITURE</p>	POTAGE
DIMANCHE - St Brice	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE* ET CERVELAS</p> <p>AILE DE RAIE AUX CÂPRES</p> <p>GRATIN DE LÉGUMES</p> <p><i>CHÈVRE</i></p> <p>TARTE AUX POIRES</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 14 novembre au 20 novembre 2016

Vent de novembre est mauvais sur l'eau.

LUNDI - Ste Sidoine	BETTERAVES* VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE DUO FLAGEOLETS - HARICOTS COCO YAOURT NATURE BIO (PIERRE QUI VIRE - ST LÉGER VAUBAN) FRUIT FRAIS*	POTAGE
MARDI - St Albert	ROSETTES, CORNICHON HACHIS PARMENTIER GOUDA FRUIT FRAIS*	POTAGE
MERCREDI - Ste Marguerite	POMELOS AU SUCRE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE PROVENÇALE TORTIS BREBICRÈME ANANAS AU SIROP	POTAGE
JEUDI - Ste Elisabeth	CHOU* YUGOSLAVE À LA FRANC-COMTOISE (MARTIN - CHARBUY) ROND DE GITE AU PAPRIKA HARICOTS BEURRES À L'AIL VACHE QUI RIT TARTE AUX POMMES*	POTAGE
VENDREDI - Ste Aude	CÉLÉRI* RÉMOULADE (MARTIN - CHARBUY) PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT GRATIN DE POMMES DE TERRE* BRIE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE
SAMEDI - St Tanguy	TERRINE DE SAINT JACQUES ÉMINCÉ DE PORC MARENGO SALSIFIS PERSILLÉS SAINT PAULIN ILE FLOTTANTE	POTAGE
DIMANCHE - Christ Roi	SALADE AUX 2 CŒURS RÔTI DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS POMMES DUCHESSE CHAOURCE PARIS BREST	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 21 novembre au 27 novembre 2016

Saint Clément montrera comment l'hiver se passera.

LUNDI - St Rufus

SALADE COLESLAW (MARTIN - CHARBUY)
HAUT DE CUISSE AUX HERBES (DUC - CHAILLEY)
HARICOTS VERTS PERSILLADE
TOMME NOIRE
 CRÈME DESSERT VANILLE

POTAGE

MARDI - Ste Cécile

TARTE ARGENTEUIL
CIUVET DE BICHE
POMMES DAUPHINES
SAINT FLORENTIN
 POIRE AU VIN

POTAGE

MERCREDI - St Clément

FRIAND AU FROMAGE
ÉMINCÉ DE PORC AUX POMMES
CHOUX DE BRUXELLES*
PETIT LOUIS TARTINE
 FRUIT FRAIS*

POTAGE

JEUDI - Ste Flore

SALADE D'ENDIVES*
JAMBON FAÇON CHABLISIENNE
COQUILLETTES BIO
SAINT PAULIN
 ABRICOTS À LA GRENADINE

POTAGE

VENDREDI - Ste Catherine L.

TABOULÉ
CŒUR DE MERLU SAUCE OSEILLE
ÉPINARDS* À LA CRÈME
FROMAGE BLANC, SUCRE
 FRUIT FRAIS*

POTAGE

SAMEDI - Delphine

PÂTÉ EN CROUTE
ROGNONS DE PORC AU MADÈRE
FONDUE DE POIREAUX*
ROUY
 CRÈME AU CARMEL

POTAGE

DIMANCHE - St Avert

CHOUX ROUGE* AUX LARDONS
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
TAGLIATELLES
FOURNOLS
 TARTE AU CITRON

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 28 novembre au 04 décembre 2016

Si la première neige ne prend pas, de l'hiver elle ne prendra.

LUNDI - Jacques de la M.	<p>CHOUX ROUGE* VINAIGRETTE (MARTIN - CHARBUY)</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF AUX POIVRONS (PÉCHERY - BROSSES)</p> <p>CAROTTES* RONDELLES</p> <p>CARRÉ FRAIS BIO</p> <p>FLAN PÂTISSIER</p>	POTAGE
MARDI - Saturnin	<p>TERRINE DE LÉGUMES, MAYONNAISE</p> <p>QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>RIZ</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT FRAIS*</p>	POTAGE
MERCREDI - St André	<p>SALADE DE PERLES À LA TOMATE</p> <p>SAUMONETTE SAUCE ARMORICAINE</p> <p>GRATIN DE LÉGUMES</p> <p>RONDELÉ</p> <p>FRUIT FRAIS*</p>	POTAGE
JEUDI - Ste Florence	<p>SALADE VERTE*</p> <p>ESCALOPE DE POULET SAUCE CRÈME</p> <p>CHOUX FLEUR* (MARTIN - CHARBUY)</p> <p>BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE</p> <p>NAPPÉ AU CARAMEL</p>	POTAGE
VENDREDI - Ste Viviane	<p>SALAMI - CORNICHON</p> <p>BRANDADE</p> <p>PARMENTIÈRE</p> <p>PETIT SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT FRAIS*</p>	POTAGE
SAMEDI - St François-Xavier	<p>ŒUF EN GELÉ</p> <p>LAPIN CHASSEUR</p> <p>HARICOTS BEURRES</p> <p>MORBIER</p> <p>POIRE* AU VIN</p>	POTAGE
DIMANCHE - Ste Barbara	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>BOUDIN AUX 3</p> <p>POMMES</p> <p>BRIE</p> <p>MILLE FEUILLE</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 05 décembre au 11 décembre 2016

En décembre, fais du bois et endors-toi.

LUNDI - St Gérald

SALADE DE POMMES DE TERRE*

CURRY DE VOLAILLE

HARICOTS VERTS

TARTARE

FRUIT FRAIS*

POTAGE

MARDI - St Nicolas

BETTERAVES* RÂPÉES

DOS DE COLIN SAUCE VIN BLANC

COUDES RAYÉS

CAMEMBERT

YAOURT AUX FRUITS

POTAGE

MERCREDI - Ste Ambroise

ROULADE DE VOLAILLE

JAMBON AU MIEL

FÈVES AU LARD

EMMENTAL

COCKTAIL DE FRUITS

POTAGE

JEUDI - Ste Immaculée Conception

SALADE COLESLAW* (MARTIN - CHARBUY)

RÔTI DE BŒUF SAUCE MADÈRE

POÊLÉE FORESTIÈRE

FROMAGE BLANC

GÂTEAU AU CITRON

POTAGE

VENDREDI - St Pierre Fourier

ŒUF DUR - MAYONNAISE

ÉCHINE DE PORC 1/2 SEL

LENTILLES BIO (FAUCHEUX - LUCY SUR YONNE)

TOMME BLANCHE

FRUIT FRAIS*

POTAGE

SAMEDI - St Romaric

POIREAUX* VINAIGRETTE

ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE

POMMES DE TERRE* SAUTÉES

COMTÉ

FRUIT FRAIS*

POTAGE

DIMANCHE - St Daniel

QUICHE LORRAINE

COQ AU VIN

POÊLÉE DE LÉGUMES

SOUMAINTRAIN

GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

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 12 décembre au 18 décembre 2016

Si décembre est sous la neige, la récolte se protège.

LUNDI - St J-F de Chantal	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS <i>SAINT NECTAIRE</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
MARDI - Ste Lucie	SALADE VERTE* MIMOSA CHOUCRUTE* GARNI <i>PETIT SUISSE</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
MERCREDI - Ste Odile	TERRINE DE LOTTE SAUCE ANETH SAUTÉ DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR POMMES RÔSTI AUX OIGNONS <i>TENDRE BLEU</i> ILE FLOTTANTE	POTAGE
JEUDI - Ste Ninon	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST FILET DE SAUMON SAUCE BAILLY RIZ AUX CHAMPIGNONS NOIRS <i>CHAOURCE</i> DESSERT DE NOËL	 POTAGE
VENDREDI - Ste Alice	CAROTTES* À L'ORANGE (MARTIN - CHARBUY) LASAGNES À LA BOLOGNAISE <i>CHANTENEIGE</i> COMPOTE DE FRUITS BIO	POTAGE
SAMEDI - St Gaël	FILET DE HARENG ET POMMES À L'HUILE CUISSE DE PINTADE POÊLÉE FORESTIÈRE <i>FAISSELLE</i> FRUIT FRAIS*	POTAGE
DIMANCHE - St Gatien	AVOCAT CREVETTES GIGOT D'AGNEAU FLAGEOLET <i>CARRÉ DE L'EST</i> GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC ET PAIN D'ÉPICES	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 19 décembre au 25 décembre 2016

Pie dans la ferme, neige à court terme.

LUNDI - St Urbain

TARTE AUX FROMAGES
QUENELLES DE BROCHET SAUCE MARINIÈRE
ÉPINARDS* À LA BÉCHAMEL
 PETIT FILOU
 FRUIT FRAIS*

POTAGE

MARDI - St Théophile

SALADE CHOUX BULGARE
AIGUILLETES DE POULET AUX PETITS LÉGUMES
PÂTES
 MIMOLETTE
 COCKTAIL DE FRUITS

POTAGE

MERCREDI - HIVER

SALADE D'ENDIVES*
PAUPIETTE DE VEAU AU BLEU
GRATIN DE BLETTES
 BREBICRÈME
 GAUFRE AU SUCRE



POTAGE

JEUDI - Ste François Xavière

DUO HARICOTS VERTS - SALSIFIS*
POT AU FEU
ET SES LÉGUMES*
 EMMENTAL
 FRUIT FRAIS*

POTAGE

VENDREDI - St Armand

SALADE ALASKA
BOUDIN BLANC
PURÉE DE POTIRON
 CRÈME ANGLAISE
 BROWNIES

POTAGE

SAMEDI - Ste Adèle

SALADE D'ARTICHAUT AUX LARDONS
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
POMMES DE TERRE* VAPEUR
 FROMAGE FRAIS
 PRUNEAUX AU SIROP

POTAGE

DIMANCHE - NOEL

ROULEAU DE SAUMON FRAIS
FILET MIGNON DE PORC AU MIEL
TOMATES À LA PROVENÇALE ET ENDIVES* BRAISÉES
 CHAOURCE
 BUCHE DE NOËL

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 décembre au 01 janvier 2017

A la Saint Etienne, chacun trouve la sienne.

LUNDI - St Etienne

POTAGE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE
COQUILLETES
FROMAGE
CRÈME DESSERT VANILLE

POTAGE

MARDI - St Jean

CHOUX BLANC* À LA FRANC-COMTOISE
FILET DE POULET AUX HERBES
HARICOTS VERTS
FROMAGE
BEIGNET AUX POMMES

POTAGE

MERCREDI - St Innocents

BETTERAVES* SAUCE RAVIGOTE
RÔTI DE PORC AUX HERBES
PURÉE SAINT GERMAIN
FROMAGE
POIRE* AU CASSIS

POTAGE

JEUDI - St David

CAROTTES* AU CITRON
SAUTÉ DE VEAU MARENGO
POMMES DE TERRE* VAPEUR
FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS

POTAGE

VENDREDI - Ste Famille

GOUGÈRES
FILET DE HOKI SAUCE CRÉMANT
GRATIN DE CHOUX FLEUR*
BRIE
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

POTAGE

SAMEDI - St Sylvestre

SALADE AU CHÈVRE CHAUD
CHAPON RÔTI
HARICOTS VERTS ET MARRONS
ÉPOISSES
POMME* AU FOUR ET À LA CONFITURE

POTAGE



DIMANCHE - Jour de L'An

PÂTÉ DE TÊTE
PAVÉ DE LOUP SAUCE ESTRAGON
FLAN DE LÉGUMES
BLEU
FRAMBOISIER

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 02 janvier au 08 janvier 2017

**Houx et guî du premier janvier, apportent
bonheur au foyer.**

LUNDI - St Basile

SALADE DE POMMES DE TERRE*
BŒUF BOURGUIGNON
CHOUX DE BRUXELLES*
BUCHETTE CHÈVRE
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MARDI - St Geneviève

PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHON
FILET DE POULET À LA PROVENÇALE
RIZ
YAOURT AROMATISÉ
FRUIT FRAIS*

POTAGE

MERCREDI - St Odilon

SALADE COLESLAW* (MARTIN - CHARBUY)
JAMBON BLANC FAÇON CHABLISIENNE
RATATOUILLE
SAINT NECTAIRE
CRÊPE AU CHOCOLAT

POTAGE

JEUDI - St Edouard

BETTERAVES* VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
PÂTES
CARRÉ PRÉSIDENT
FRUIT FRAIS* BIO

POTAGE

VENDREDI - Ste Mélaïne

ENDIVES* AUX CROUTONS
MOULES MARINIÈRES
POMMES *SAUTÉS
CAMEMBERT
GALETTE DES ROIS

POTAGE

SAMEDI - St Raymond

ŒUF EN GELÉE
BOUDIN NOIR
AUX 2 POMMES*
BRIE
SALADE DE FRUITS FRAIS

POTAGE

DIMANCHE - EPIPHANIE

FILET DE HARENG POMMES À L'HUILE
CUISSE DE CANARD AUX PÊCHES
ENDIVES* BRAISÉES
FOURME D'AMBERT
TARTE AUX POIRES* BOURDALOUE

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.