

Menus du mois de mai 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



VICTOIRE 1945

ASCENSION

	LUNDI 06-mai	MARDI 07-mai	MERCREDI 08-mai	JEUDI 09-mai	VENDREDI 10-mai	SAMEDI 11-mai	DIMANCHE 12-mai
M I D I	ŒUF DUR	ASPERGES	SALADE SCAROLE AU SURIMI	SALADE COLESLOW	POIREAUX EN VINAIGRETTE	TOMATES AU BASILIC	HARICOTS VERTS EN SALADE
	VÉGÉTARIEN						
	TAJINE VEGETARIEN - SEMOULE	POISSON PANÉ - RATATOUILLE	PAUPIETTE DE LAPIN FORESTIERE - POMMES SAUTÉES	POULET RÔTI-FLAN DE COURGETTES	COLIN À L'ARMORICAINE - RIZ	CHIPOLATAS AUX LENTILLES	SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE SUCRÉ	LAITAGE NATURE	FROMAGE
	SALADE D'AGRUMES	FRUIT	GENOISE FRAMBOISE	PÂTISSERIE	FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	ENDIVES AU JAMBON	QUICHE LORRAINE	TOMATE A LA RUSSE (tomates et macédoine à la mayonnaise)	QUENELLES GRATINÉES EN SAUCE TOMATE	CRÊPES FROMAGE ET CHAMPIGNONS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CHOUX FLEUR A LA POLONAISE (avec œuf et poitrine fumée)
	FROMAGE	SALADE VERTE	LAITAGE SUCRÉ	LAITAGE NATURE	SALADE VERTE	FROMAGE	YAOURT AUX FRUITS
	FRUIT	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUITS	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de mai 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 13-mai	MARDI 14-mai	MERCREDI 15-mai	JEUDI 16-mai	VENDREDI 17-mai	SAMEDI 18-mai	DIMANCHE 19-mai
M I D I	TERRINE DE LÉGUMES	SUPRÊME DE POMELOS	SALADE NORDIQUE (pommes de terre hareng)	SALADE DE TOMATES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	SAMOUSSA AU BOEUF
	RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU- GRATIN DAUPHINOIS	BLANQUETTE DE POISSON-PÂTES	MOUSSAKA	ÉMINCÉ DE VOLAILLE FAÇON KEBAB- POMMES SAUTÉES/HARICOTS VERTS	VÉGÉTARIEN TORTELLINI RICOTTA/ÉPINARDS EN SAUCE TOMATE	JAMBON RÔTI AU PORTO - PURÉE	PAVÉ DE SAUMON SAUCE CITRON - BROCOLIS PERSILLÉS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT FRUITÉ	LAITAGE NATURE	FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	PÂTISSERIE	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE
	JAMBON-PÔELÉE MÉRIDIONALE	ASSIETTE DE NEMS	GRATIN DE COQUILLETES	OMELETTE AUX OIGNONS	BOUCHEE A LA REINE	GRATIN DE BLETTES	SALADE PIÉMONTAÏSE (pdt, cornichon, jambon, tomate, mayonnaise)
	FROMAGE	LAITAGE NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT FRUITÉ
	COMPOTE	FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT	PRUNEAUX AU SIROP	FRUIT	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de mai 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



LES MERES

	LUNDI 20-mai	MARDI 21-mai	MERCREDI 22-mai	JEUDI 23-mai	VENDREDI 24-mai	SAMEDI 25-mai	DIMANCHE 26-mai
M I D I	ASPERGES VINAIGRETTE	PÂTÉ EN CROÛTE	SALADE DE TOMATES	MÂCHE AU SURIMI	JAMBON CRU	CONCOMBRE A LA GRECQUE	TERRINE AUX 2 POISSONS
	VÉGÉTARIEN						
	MINISTRONE VEGETARIEN	POISSON BORDELAISE- FLAN DE COURGETTES	SAUTÉ DE PORC AU CARMEL - RIZ BASMATI	ESCALOPE MILANAISE - PENNE AUX LÉGUMES	MOULES MARINIÈRES- GALETTES DE POMMES DE TERRE	NUGGETS DE POULET- PETITS POIS A LA FRANÇAISE	SAUTÉ D'AGNEAU- HARICOTS BEURRE ET POMME DAUPHINE
	ILE FLOTTANTE- BISCUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE NATURE	COMPOTE-BISCUIT	FROMAGE
	FRUIT	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	PÂTISSERIE	FRUIT		PÂTISSERIE	
S O I R	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	POTAGE
	TARTE AUX POIREAUX/ SALADE DE TOMATES	HACHIS PARMENTIER	JAMBON À LA RUSSE	SALADE DE POMME DE TERRE STRASBOURGEOISE	CHOU FARCI EN SAUCE TOMATE	JAMBON- COQUILLETES	OMELETTE AUX ÉPINARDS
	FROMAGE	LAITAGE NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE
	FRUIT	ABRICOP AU SIROP	FRUIT	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de mai 2024

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 27-mai	MARDI 28-mai	MERCREDI 29-mai	JEUDI 30-mai	VENDREDI 31-mai	SAMEDI 01-juin	DIMANCHE 02-juin
M I D I	ASPERGES VINAIGRETTE	BETTERAVE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES- MOZZARELLA	SALADE DE PETIT EPAUTRE	POIREAUX EN SALADE	MORTADELLE
	TAGLIATELLES A L'ORIENTALE	VÉGÉTARIEN ŒUFS ET LÉGUMES FAÇON AIOLI	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS - PUREE DE COURGETTES	POULET RÔTI- RATATOUILLE ET RIZ	POISSON PANÉ - GRATIN D'ENDIVES	SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS - PÂTES	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE - FLAGEOLETS
	LAITAGE NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	LAITAGE SUCRÉ	FROMAGE
	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE
	CROQUE MONSIEUR	PÂTES AU BASILIC	QUICHE LORRAINE	SALADE NIÇOISE	RÔTI DE DINDE FROID- CHIPS	COURGETTES À LA BOLOGNAISE	FLAN DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE
	SALADE VERTE	LAITAGE SUCRÉ	SALADE VERTE	FROMAGE	LAITAGE NATURE	FROMAGE	LAITAGE NATURE
	COMPOTE	FRUIT	PRUNEAUX AU SIROP	FRUIT	COMPOTE	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS