

# MENU PORTAGE JUILLET 2024

lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	mercredi 3 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet	samedi 6 juillet
Soupe au cresson Céleri rémoulade Cordon bleu Petit Pois <b>BIO</b> Cantal à la coupe AOP Pomme <b>BIO</b>	Potage Clamart Concombres <b>BIO</b> sauce bulgare Cuisse de canard Pommes vapeur Coulommiers à la Coupe Poire au sirop	Potage Clamart Salade haricots verts <b>BIO</b> Sauté de porc à la moutarde Purée de céleris Yaourt lait entier sucre de canne <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Potage aux courgettes Tomates en vinaigrette Filet de hoki <b>MSC</b> Choux fleurs <b>BIO</b> Edam à la Coupe Entremet caramel	Potage aux courgettes Carottes râpées <b>BIO</b> Escalope de volaille Pommes sautées Tomme de Savoie IGP à la coupe Fraisier	Velouté de légumes verts Rosette Tomates farcies maison Semoule couscous <b>BIO</b> Munster AOP Prunes
lundi 8 juillet	mardi 9 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet	samedi 13 juillet
Potage minestrone Quiche au fromage Côte de porc <b>BBC</b> Coquillettes <b>BIO</b> Yaourt mixé aux fruits <b>BIO</b> Compote pomme saveur biscuitée	Potage navets /PDT Émincé de chou chinois Sauté de volaille à l'ananas Riz <b>BIO</b> Créole Coulommiers à la coupe Kiwi	Potage navets /PDT Pastèque Sauté de bœuf des Pays de Loire <b>BBC</b> Semoule <b>BIO</b> Fromage blanc Liégeois chocolat <b>BIO</b>	Potage de légumes Crêpe aux champignons Jambon fumé grillé Flageolets Emmental à la coupe Pomme <b>BIO</b>	Potage de légumes Melon Escalope de dinde <b>VVF</b> Carottes persillées <b>BIO</b> Yaourt vanille <b>BIO</b> Flan pâtissier	Mouliné de tomates Betteraves en dés Rôti de veau Haricots Beurre Tomme blanche à la coupe Tarte citron
lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet	samedi 20 juillet
Potage tomate vermicelles Quiche fromage Rôti de porc <b>BBC</b> Poêlée campagnarde Comté à la coupe AOP Pêche	Velouté de poisson à la Bisque de homard Salade verte et mais Rôti de boeuf Purée de pomme de terre Yaourt saveur vanille Crème spéculos	Velouté de poisson à la bisque de homard Concombres à la crème <b>BIO</b> Spaghetti carbonara Bûche de chèvre <b>BIO</b> à la coupe Tarte aux pommes	Potage poireaux/PDT Melon Merguez Haricots verts persillés <b>BIO</b> Camembert AOC à la coupe Mousse chocolat	Potage poireaux/PDT Piémontaise au jambon Poisson meunière <b>MSC</b> Tomates provençales Saint Paulin à la coupe <b>BIO</b> Abricots	Velouté de champignons Salade de tomates Joue de porc Pommes de terre vapeur Boursin Mirabelles au sirop
lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet	samedi 27 juillet
Soupe poule vermicelles Radis rose et son beurre demi-sel Filet de colin <b>MSC</b> Haricots beurre Pont l'Evêque AOP Poire	Potage de céleri rave Carottes râpées <b>BIO</b> Rôti de veau Poêlée ratatouille Brie à la coupe AOP Panna Cotta	Potage de céleri rave Tomates vinaigrette Andouillette de Troyes Penne Rigate <b>BIO</b> Emmental à la coupe <b>BIO</b> Ananas	Soupe de lentilles Pâté de campagne cornichons Sauté de Poulet Basquaise Carottes <b>BIO</b> à la crème Yaourt mixé aux fruits Compote de pomme	Menu JEUX OLYMPIQUES PARIS 2024 Soupe de lentilles Salade Parisienne Saucisse Fumée Petits pois <b>BIO</b> Faisselle Paris-Brest	Velouté d'asperges Céleri rémoulade Filet de poulet <b>BIO</b> Poêlée méridionale Cantal à la coupe AOC Ile flottante
lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 1 août	vendredi 2 août	samedi 3 août
Crème d'épinard <b>BIO</b> Carottes râpées <b>BIO</b> Andouillette de Troyes Pommes de terre rissolées Saint Nectaire à la coupe AOP Abricots	Potage aux carottes <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> façon niçois Sauté de bœuf des pays de la Loire aux olives noires Poêlée ratatouille Petit suisse aux fruits Clafoutis aux cerises	Potage aux carottes <b>BIO</b> Pastèque Blanc de poulet <b>BIO</b> rôti Epinards <b>BIO</b> à la béchamel Camembert à la coupe AOC Fruit de saison <b>BIO</b>	Crème d'oseille Salade de pâtes, tomates, basilic et parmesan Dos de colin scc ciboulette <b>MSC</b> Tomates rôties Yaourt framboise Compote pommes framboises	Crème d'oseille Salade coleslaw Sauté de veau Courgettes <b>BIO</b> persillées Bleu de Bresse Gâteau Basque	Velouté de légumes du potager <b>BIO</b> Œufs durs mayonnaise Sauté de canard au miel Riz <b>BIO</b> créole Yaourt nature Tarte aux framboises
lundi 5 août	mardi 6 août	mercredi 7 août	jeudi 8 août	vendredi 9 août	samedi 10 août
Potage minestrone Carottes râpées Spaguetti Bolognaise <b>BIO</b> Bûche de chèvre à la coupe Clafoutis aux cerises	Potage de pois cassés Brisures de chou-fleur vinaigrette Saucisse de Toulouse Flageolets Fromage blanc <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Potage de pois cassés Concombres sauce bulgare Rôti de porc <b>BBC</b> Epinards <b>BIO</b> à la béchamel Yaourt brassé saveur banane <b>BIO</b> Abricots	Potage de courgettes <b>BIO</b> Salade de pâtes, tomates, basilic et parmesan Dos de colin <b>MSC</b> Carottes vichy <b>BIO</b> Chaource à la coupe AOP Compote de pomme fraise	Potage de courgettes <b>BIO</b> Salade coleslaw Colombo de poulet Coquillettes <b>BIO</b> Reblochon à la coupe Liégeois chocolat	Velouté de potiron Salade de tomates basilic Paupiette de veau Petits pois <b>BIO</b> Yaourt nature Tarte Normande

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

David De Oliveira  
Responsable de la Restauration Municipale