

MENU PORTAGE AOÛT 2023

lundi 31 juillet	mardi 1 août	mercredi 2 août	jeudi 3 août	vendredi 4 août	samedi 5 août
<p>Potage minestrone Carottes râpées Andouillette de Troyes Légumes couscous Bûche de chèvre BIO à la coupe Clafoutis aux cerises</p>	<p>Potage de poix cassés Brisures de chou-fleur vinaigrette Sauté de bœuf des pays de Loire Pommes de terre vapeur Ramequin de Fromage blanc BIO Banane BIO</p>	<p>Potage de poix cassés Concombre sauce bulgare Rôti de porc BBC Epinards BIO à la béchamel Yaourt brassé saveur banane BIO Abricots</p>	<p>Potage de courgettes BIO Salade de pâtes, tomates, basilic et parmesan Dos de colin MSC Carottes vichy BIO Chauroux à la coupe AOP Ramequin de purée pomme fraise BIO</p>	<p>Potage de courgettes BIO Salade coleslaw Colombo de poulet Semoule BIO Reblochon à la coupe Liégeois chocolat BIO</p>	<p>Velouté de potiron Salade de tomates basilic Paupiette de veau Petits pois Yaourt nature Tarte Normande</p>
lundi 7 août	mardi 8 août	mercredi 9 août	jeudi 10 août	vendredi 11 août	samedi 12 août
<p>Potage de tomates aux vermicelles Salade américaine (scarole, maïs, carotte, Spaghetti à la bolognaise BIO Bûche de chèvre à la coupe BIO Pêche</p>	<p>Velouté de poisson à la bisque de homard Pommes de terre au thon Haut de cuisse de poulet BIO Ratatouille Emmental BIO à la coupe Tranche de crème caramel</p>	<p>Velouté de poisson à la bisque de homard Melon Chipolatas BBC Pommes de terre rissolées Brie BIO à la coupe Tarte aux griottes</p>	<p>Potage Clamart BIO Taboulé BIO Roti de dinde Haricots verts BIO vinaigrette Cantal à la coupe AOC Ramequin d'entremet chocolat</p>	<p>Potage Clamart BIO Salade verte Sauté de veau Jardinière de légumes Yaourt brassé banane BIO Ramequin Compote pommes/bananes</p>	<p>Velouté d'asperges Concombres à l'échalote Tomates farcies maison Purée de pommes de terre Munster Gâteau de semoule</p>
lundi 14 août	mardi 15 août	mercredi 16 août	jeudi 17 août	vendredi 18 août	samedi 19 août
<p>Soupe de cresson Betteraves cubes BIO Escalope de dinde Viennoise Petits Pois BIO Petit suisse aux fruits BIO Pomme</p>	<p>Potage navets/pdt Champignons à la crème citronnée Rôti de veau Poêlée du soleil Tomme de Savoie IGP à la coupe Ile flottante</p>	<p>Potage navets/pdt Carottes râpées Filet de colin aux herbes MSC Tortis 3 couleurs Yaourt nature BIO Banane BIO</p>	<p>Potage à la carotte BIO Melon Fricadelle de bœuf Tomates BIO provençale Camembert à la coupe AOC Ramequin de salade de fruits</p>	<p>Potage à la carotte BIO Salade de perles au surimi MSC Sauté de porc BBC Carottes BIO persillées Fourme d'Ambert AOP à la coupe Flan pâtissier</p>	<p>Mouliné de légumes du potagé BIO Duo de crudités Rôti de bœuf Pommes de terre persillées Faiselle Compote de pommes BIO</p>
lundi 21 août	mardi 22 août	mercredi 23 août	jeudi 24 août	vendredi 25 août	samedi 26 août
<p>Soupe poule vermicelles Radis roses 1/2 beurre salé Escalope de porc BBC Haricots beurre Cantal à la coupe AOP Ramequin Compote Pommes saveur bisquit</p>	<p>Crème d'oseille Salade verte Hachis parmentier BBC Ramequins de fromage blanc et crème de marron Abricots</p>	<p>Crème d'oseille Concombres BIO à la ciboulette Escalope de dinde Semoule BIO Yaourt lait entier BIO Ramequin Compote Pommes Framboises</p>	<p>Soupe de lentilles Tomates vinaigrette Rôti de porc BIO Courgettes BIO Persillées Yaourt mixé aux fruits BIO Tarte aux pommes BIO</p>	<p>Soupe de lentilles Saucisson à l'ail VBF Dos de cabillaud MSC Jardinière de Légumes Comté à la coupe AOC Nectarine</p>	<p>Velouté de potiron Terrine de légumes Cuisse de canard Tagliatelles Bleu de Bresse Liégeois vanille</p>
lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 1 septembre	samedi 2 septembre
<p>Crème d'épinard BIO Taboulé Paupiette de veau Jeunes carottes Ramequin de fromage blanc BIO Banane BIO</p>	<p>Potage de céleri rave Chou rouge aux noix Paëlla Tomme des Pyrénées à la coupe IGP Kiwi BIO</p>	<p>Potage de céleri rave Pastèque Merguez Purée de pommes de terre Brie à la coupe AOP Cheesecake</p>	<p>Potage navets P de Terre Tarte aux fromages Poisson meunière MSC Haricots verts BIO Morbier AOC à la coupe Nectarine</p>	<p>Potage navets P de Terre Salade coleslaw Rôti de porc BBC Riz BIO Yaourt vanille BIO Ile flottante</p>	<p>Velouté de légumes verts Terrine de Saumon Saucisses de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe AOC Salade de fruits</p>

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Sylvain Poncet
Responsable de la Restauration Municipale