

MENU PORTAGE SEPTEMBRE 2023

lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 1 septembre	samedi 2 septembre
Crème d'épinard BIO Taboulé Paupiette de veau Jeunes carottes Ramequin de fromage blanc BIO Banane BIO	Potage de céleri rave Chou rouge aux noix Paëlla Tomme des Pyrénées à la coupe IGP Kiwi BIO	Potage de céleri rave Pastèque Merguez Purée de pommes de terre Brie à la coupe AOP Cheesecake	Potage navets P de Terre Tarte aux fromages Poisson meunière MSC Haricots verts BIO Morbier AOC à la coupe Nectarine	Potage navets P de Terre Salade coleslaw Rôti de porc BBC Riz BIO Yaourt vanille BIO Ile flottante	Velouté de légumes et tomates Terrine de Saumon Saucisses de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe AOC Salade de fruits
lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	mercredi 6 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre	samedi 9 septembre
Potage minestrone Mâche aux agrumes Colin sauce ciboulette MSC Épinards BIO / pommes de terre béchamel Bûche de chèvre à la coupe BIO Pomme BIO	Potage poireaux/PDT Macédoine mayonnaise Rôti de Bœuf Purée de céleri Yaourt mixé aux fruits BIO Ramequin d'entremet caramel BIO	Potage poireaux/PDT Carottes râpées Rôti de Porc à la tomate BBC Macaronis BIO Emmental BIO à la coupe Prunes	Potage Clamat BIO Tomates vinaigrette Haut de cuisse de Poulet BIO à l'estragon Haricots blancs Ramequin de fromage blanc BIO Tarte aux poires bourdaloue	Potage Clamat BIO Salade de p.d. terre au thon Sauté de bœuf des pays Loire Poêlée ratatouille Gouda à la coupe Banane BIO	Velouté de légumes verts Lentilles vinaigrette Endives au jambon béchamel Petit suisse Mouliné de pommes
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	samedi 16 septembre
Potage de tomate aux vermicelles Pizza Rôti de dinde Haricots verts BIO Cantal à la coupe AOP Liégeois chocolat BIO	Potage de carottes BIO Riz BIO Niçois Colombo de poulet Salsifis au beurre Emmental BIO à la coupe Kiwi BIO	Potage de carottes BIO Radis roses beurre demi-sel Boudin noir Purée de pommes de terre Yaourt brassé banane BIO Tarte framboises	Potage de légumes Betteraves BIO vinaigrette Couscous d'agneau Semoule BIO Brie de Meaux AOI Pomme BIO	Potage de légumes Piémontaise Poisson frais du jour (suivant arrivage) Carottes Rondelles BIO à l'étuvée Yaourt lait entier sucre de cane BIO Orange BIO	Velouté de champignons Haricots verts BIO vinaigrette Sauté de canard Petits pois BIO Yaourt nature Raisin
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	samedi 23 septembre
Soupe au cresson Salade américaine Côte de porc tomate & basilic Courgettes BIO Persillées Saint-Paulin à la coupe Banane	Potage navets /pdt Taboulé Poisson blanc meunière MSC Jeunes carottes Camembert AOC à la coupe Crumble aux pommes	Potage navets /pdt Salade coleslaw Sauté de dinde champignons Lentilles du Loiret paysanne Yaourt aromatisé Tranche de crème caramel	Potage de poix cassés Tomates vinaigrette Steak Haché aux olives Coquillettes BIO Petit suisse sucré Ramequin purée pommes framboise	Potage de poix cassés Concombres à l'échalote BIO Cordon bleu Jardinière de légumes Tomme de Savoie IGP à la coupe Poire BIO	Velouté de potiron Chou-blanc émincé vinaigrette Tomates farcies maison Riz BIO Emmental BIO à la coupe Tarte à l'abricots
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre	samedi 30 septembre
Soupe poule vermicelles Crêpe au fromage Rôti de dinde Haricots beurre Petit suisse aux fruits BIO Kiwi BIO	Potage de courgettes BIO Tomates mozzarella Paupiette de veau Penne rigate BIO Comté à la coupe AOP Ramequin Compote Pommes saveur bisquit	Potage de courgettes BIO Macédoine mayonnaise Sauté de porc au miel Petits pois carottes Yaourt vanille BIO Flan pâtissier	Potage de céleri rave Salade verte Fricadelle de bœuf Pom'potatoes Emmental BIO à la coupe Ramequin de crème Pana cotta	Potage de céleri rave Salade de quinoa BIO tomate et fêta Blanquette de poisson MSC Beignets de salsifis Cantal à la coupe AOP Pomme BIO	Velouté d'asperges Salade de perles marines Saucisses de Toulouse Purée de pommes de terre Bûchette lait mélange Arlequin de fruits au sirop

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Sylvain Poncet
Responsable de la Restauration Municipale