

MENU PORTAGE OCTOBRE 2022

LUNDI 26 SEPTEMBRE	LUNDI 3 OCTOBRE	LUNDI 10 OCTOBRE	LUNDI 17 OCTOBRE	LUNDI 24 OCTOBRE	LUNDI 31 OCTOBRE
SOUPE POULE VERMICELLES CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE DINDE HARICOTS BEURRE PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO KIWI BIO	SOUPE DE CRESSON SALADE DE MÂCHE & BETTERAVES BIO LASAGNE DE BŒUF YBF MORBIER AOP À LA COUPE RAMEQUIN CRÈME DESSERT SPÉCULOS	SOUPE DE POULE VERMICELLE BETTERAVES BIO À LA VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE À L'ESTRAGON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS BÛCHE DE CHÈVRE À LA COUPE AOP POIRE	CRÈME D'ÉPINARDS QUICHE LORRAINE CUISSÉ DE POULET BBC COURGETTES BIO BÉCHAMEL COUSTON BIO À LA COUPE POIRE	POTAGE MINISTRONE SALADE DE TOMATE BIO BOUDIN BLANC PURÉE DE POIS CASSÉS CAMEMBERT AOP À LA COUPE FLAN CARAMEL BIO	POTAGE DE TOMATE AUX VERMICELLES SALADE VERTE SPAGHETTI BOLOGNAISE EMMENTAL BIO À LA COUPE TARTE NORMANDE
MARDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 4 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	MARDI 25 OCTOBRE	
POTAGE DE COURGETTES BIO TOMATES MOZZARELLA GIGOT D'AGNEAU PENNE RIGATE BIO COMTÉ À LA COUPE AOP POIRE	VELOUTÉ DE POISSON À LA BISQUE DE HOMARD SALADE DU JBIL (SALADE VERTE TOMATES ET RAISINS SECS) TAJINE DE POULET À LA MENTHE SEMOULE YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO	POTAGE DE COURGETTES BIO SALADE VERTE JAMBON ET CROUTONS POISSON MEUNIÈRE MSC POMMES VAPEUR RAMEQUIN DE FROMAGE BLANC BIO POMME BIO	POTAGE AUX CAROTTES BIO PIÉMONTAISE AU POULET BŒUF DES PAYS DE LOIRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PETIT SUISSE AU FRUITS BIO RAMEQUIN DE COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE DE POIX CASSÉS CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RÔTI DE BŒUF PETITS POIS BIO BRIE À LA COUPE AOP RAMEQUIN DE COMPOTE POMME BANANE	
MERCREDI 28 SEPTEMBRE	MERCREDI 5 OCTOBRE	MERCREDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 19 OCTOBRE	MERCREDI 26 OCTOBRE	
POTAGE DE COURGETTES BIO MACÉDOINE MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC AU MIEL PETITS POIS CAROTTES YAOURT VANILLE BIO FLAN PÂTISSIER	VELOUTÉ DE POISSON À LA BISQUE DE HOMARD PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON IGP SAUTÉ DE LAPIN À LA MOUTARDE RATATOUILLE EMMENTAL BIO À LA COUPE POMME BIO	POTAGE DE COURGETTES BIO CÉLÉRI RÉMOULADE SAUTÉ DE BŒUF DES PAYS DE LOIRE CAROTTES RONDELLES BIO TOMME DE SAVOIE IGP À LA COUPE RAMEQUIN MOUSSE SMARTIES	POTAGE AUX CAROTTES BIO CONCOMBRE BIO À LA CRÈME PAUPIETTE DU PÊCHEUR SEMOULE BIO CHAOURCE AOP CLÉMENTINES	POTAGE DE POIX CASSÉS SALADE D'ENDIVES COLIN SAUCE NORMANDE MSC DUO DE CAROTTES ET PANAIS FAISSELLE ANANAS BIO AU SIROP	
JEUDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 6 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE	JEUDI 27 OCTOBRE	
POTAGE DE CÉLÉRI RAVE SALADE VERTE NOIX DE JOUE DE BŒUF POM'POTATOES EMMENTAL BIO À LA COUPE COMPOTE BIO POMMES	POTAGE POIREAUX P. DE TERRE CAROTTES RÂPÉES ESCALOPE DE VOLAILLE POMMES SAUTÉES SAINT PAULIN À LA COUPE BIO RAMEQUIN CRÈME CHOCOLAT BIO	CRÈME D'OSEILLE MACÉDOINE MAYONNAISE SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE BBC COQUILLETES BIO YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER BIO RAMEQUIN DE RIZ AU LAIT	SOUPE DE LENTILLES BIO RADIS ROSES ET SON BEURRE DEMI-SEL RÔTI DE PORC LR JEUNES CAROTTES BRAISÉES FROMAGE BLANC EN RAMEQUIN CLAFOUTIS AUX CERISES	POTAGE CLAMART SALADE DE TOMATES SAUCISSE DE MONTBÉLIARD PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT SAVEUR VANILLE RAQUEQUIN DE CRÈME PANA COTTA	
VENDREDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 28 OCTOBRE	
POTAGE DE CÉLÉRI RAVE SALADE DE QUINOA BIO TOMATE ET FÊTA BLANQUETTE DE POISSON MSC BEIGNETS DE SALSIFIS CANTAL À LA COUPE AOP POMME BIO	POTAGE POIREAUX P. DE TERRE FEUILLETÉ FROMAGE POISSON FRAIS DU JOUR PETIT POIS CAROTTES CAMEMBERT AOP À LA COUPE ORANGE	CRÈME D'OSEILLE LENTILLES DU LOIRET VINAIGRETTE PALETTE À LA DIABLE JARDINIÈRE DE LÉGUMES EDAM À LA COUPE BANANE BIO	SOUPE DE LENTILLES BIO FRIEND À LA VIANDE CURRY DE DINDE MACARONI BIO CANTAL AOP À LA COUPE ORANGE	POTAGE CLAMART SALADE DE QUINOA BIO À LA FÊTA SAUTÉ DE VOLAILLE FERMIÈRE AOP À LA MOUTARDE POËLÉE RUSTIQUE PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO POIRE	
SAMEDI 1 OCTOBRE	SAMEDI 8 OCTOBRE	SAMEDI 15 OCTOBRE	SAMEDI 22 OCTOBRE	SAMEDI 29 OCTOBRE	
VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE DE PERLES MARINES SAUCISSES DE TOULOUSE PURÉE DE POMMES DE TERRE BÛCHE DE CHÈVRE BIO ARLEQUIN DE FRUITS AU SIROP	VELOUTÉ DE LÉGUMES DU POTAGÉ BIO TERRINE DE LÉGUMES TÊTE DE VEAU ROULÉE POMMES PERSILLÉES BRIE BIO À LA COUPE RAISIN	VELOUTÉ D'ASPERGES JAMBON VENDÉEN RÔTI DE BŒUF POËLÉE FORESTIÈRE FOURME D'AMBERT ILES FLOTTANTES	VELOUTÉ DE POTIRON SAUCISSON À L'AIL GIGOT D'AGNEAU FLAGEOLETS MONTBOISSIER POMME BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE DE VEAU SALSIFIS À LA TOMATE MAROILLES TARTE AUX POIRES BOURDALOU	

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

Sylvain Poncet
Responsable de la Restauration Municipale