

# MENU PORTAGE - AOÛT 2021

lundi 2 août	lundi 9 août	lundi 16 août	lundi 23 août	lundi 30 août
Crème d'épinards Carottes râpées Steak fromager Poêlée ratatouille Bûche de chèvre <b>BIO</b> à la coupe Abricots	Potage minestrone Salade américaine (scarole, maïs, carotte, Spaghetti à la bolognaise <b>BIO</b> Ramequin de fromage blanc <b>BIO</b> Pêche	Potage indien tandoori Betteraves <b>BIO</b> cubes Escalope de dinde Viennoise Petits Pois <b>BIO</b> Petit suisse aux fruits <b>BIO</b> Pomme	Potage de tomates aux vermicelles Radis roses 1/2 beurre salé Escalope de porc <b>BBC</b> Coquillons du Loiret Cantal à la coupe <b>AOP</b> Mousse chocolat <b>BIO</b>	Soupe au cresson Taboulé Paupiette de veau Jeunes carottes Ramequin de fromage blanc <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>
mardi 3 août	mardi 10 août	mardi 17 août	mardi 24 août	mardi 31 août
Bouillon de volaille <b>BIO</b> aux vermicelles Brisures de chou-fleur vinaigrette Sauté de bœuf des pays de Loire Pommes de terre vapeur Ramequin de Fromage blanc <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Velouté de poisson à la bisque de homard Pommes de terre au thon Haut de cuisse de poulet <b>BIO</b> Epinards <b>BIO</b> à la béchamel Emmental <b>BIO</b> à la coupe Nectarine	Potage navets/pt Champignons à la crème citronnée Rôti de veau Poêlée du soleil Tomme de Savoie <b>IGP</b> à la coupe Ile flottante	Bisque de maïs <b>BIO</b> Salade verte Hachis parmentier <b>BBC</b> Ramequins de fromage blanc et crème de marron Abricots	Potage de céleri rave Brisures de choux-fleurs <b>BIO</b> Paëlla Tomme des Pyrénées à la coupe <b>IGP</b> Mousse chocolat <b>BIO</b>
mercredi 4 août	mercredi 11 août	mercredi 18 août	mercredi 25 août	mercredi 1 septembre
Bouillon de volaille <b>BIO</b> aux vermicelles Concombre sauce bulgare Rôti de porc <b>BBC</b> Epinards <b>BIO</b> à la béchamel Yaourt aromatisé Ramequin de purée pommes framboises	Velouté de poisson à la bisque de homard Melon Chipolatas <b>BBC</b> Pommes de terre risolées Brie <b>BIO</b> à la coupe Tarte aux griottes	Potage navets/pt Carottes râpées Filet de colin aux herbes <b>MSC</b> Tortis 3 couleurs Yaourt nature <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Bisque de maïs <b>BIO</b> Concombres <b>BIO</b> à la ciboulette Escalope de dinde Semoule <b>BIO</b> Yaourt lait entier <b>BIO</b> Ramequin Compote Pommes Framboises	Potage de céleri rave Pastèque Merguez Purée de pommes de terre Brie à la coupe <b>AOP</b> Cheesecake
jeudi 5 août	jeudi 12 août	jeudi 19 août	jeudi 26 août	jeudi 2 septembre
Potage de courgettes <b>BIO</b> Salade de pâtes, tomates, basilic et parmesan Dos de colin <b>MSC</b> Carottes vichy <b>BIO</b> Chaurice à la coupe <b>AOP</b> Pomme <b>BIO</b>	Potage Clamart <b>BIO</b> Taboulé <b>BIO</b> Rôti de dinde Haricots verts <b>BIO</b> vinaigrette Cantal à la coupe <b>AOC</b> Ramequin d'entremet chocolat	Potage à la carotte <b>BIO</b> Melon Lapin à la moutarde Tomates <b>BIO</b> provençale Camembert à la coupe <b>AOC</b> Ramequin de salade de fruits	Soupe de lentilles Tomates vinaigrette Rôti de porc <b>BIO</b> Courgettes <b>BIO</b> Persillées Yaourt mixé aux fruits <b>BIO</b> Tarte aux pommes <b>BIO</b>	Crème de volaille <b>BIO</b> Concombres à la crème Poisson meunière <b>MSC</b> Blé <b>BIO</b> Morbier <b>AOC</b> à la coupe Nectarine
vendredi 6 août	vendredi 13 août	vendredi 20 août	vendredi 27 août	vendredi 3 septembre
Potage de courgettes <b>BIO</b> Salade coleslaw Colombo de poulet Coquillons de Loiret Reblochon à la coupe Liégeois chocolat <b>BIO</b>	Potage Clamart <b>BIO</b> Salade verte Sauté de veau Jardinière de légumes Bûche de chèvre à la coupe <b>BIO</b> Ramequin Compote pommes/bananes	Potage à la carotte <b>BIO</b> Salade de perles au surimi <b>MSC</b> Sauté de porc <b>BBC</b> Haricots beurre Fourme d'Ambert <b>AOP</b> à la coupe Flan pâtissier	Soupe de lentilles Saucisson à l'ail <b>VBF</b> Dos de cabillaud <b>MSC</b> Jardinière de Légumes Comté à la coupe <b>AOC</b> Nectarine	Crème de volaille <b>BIO</b> Salade coleslaw Rôti de porc <b>BBC</b> Haricots verts <b>BIO</b> Yaourt vanille <b>BIO</b> Kiwi
samedi 7 août	samedi 14 août	samedi 21 août	samedi 28 août	samedi 4 septembre
Mouliné de tomates <b>BIO</b> Œufs durs mayonnaise Joue de porc Riz <b>BIO</b> créole Yaourt nature Tarte aux framboises	Mouliné de légumes <b>BIO</b> Concombres à l'échalote Andouillette Purée de pommes de terre Munster Gâteau de semoule	Velouté de champignons Duo de crudités Rôti de bœuf Pommes de terre persillées Faisselle Compote de pommes <b>BIO</b>	Velouté de potiron Terrine de légumes Cuisse de canard Tagliatelles Bleu de Bresse Liégeois vanille	Velouté de légumes du potage <b>BIO</b> Terrine de Saumon Saucisses de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe <b>AOC</b> Salade de fruits

Le responsable peut être amené à modifier les menus.



Viande Française

Sylvain Poncet

Responsable de la Restauration Municipale