







MENUS Portage à domicile Juillet août

Semaine du
26-août au 01-sept



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
		Choix A	
LUNDI	26 août	Concombres vinaigrette	
		Sauté de bœuf LR sauce orientale (légumes couscous, cumin)	Omelette BIO
		Carottes vichy	
		Saint Nectaire AOC	Fromage blanc nature et sucre
	Fruits de saison	Fourrandise au citron	
MARDI	27 août	Tomates vinaigrette	
		Penne à la carbonara Salade verte	Croustillant de poisson
		Yaourt nature et sucre	Gorgonzola AOP
	Fruit de saison	Compote de pommes	
MERCREDI	28 août	Betteraves vinaigrette	
		Steak de colin sauce aneth	Stick végétariens
		Ratatouille	
		Pont l'évêque AOC	Brie pointe
	Beignet au chocolat	Fruit de saison	
JEUDI <i>L'Inde</i>	29 août	Samoussa aux légumes 	
		Dahl de lentilles corail BIO et riz 	Fishburger
		Fromage blanc et miel	Fromage frais au sel de Guérande
	Ananas au sirop  	Compote de pommes pêches	
VENDREDI	30 août	Coupelle de pâté de volaille  	
		Pavé de merlu sauce waterzoï (petits légumes, crème)	Nuggets de poisson
		Mélange 4 céréales BIO	
		Saint Nectaire AOC	Yaourt aromatisé
	Compote pommes fraises	Chou vanille	
SAMEDI	31 août	Terrine de légumes et mayonnaise	
		Tripes à la mode de Caen	Tarte aux poireaux
		Rostis de légumes	
		Yaourt à la vanille BIO	Brebis crème
	Cake à l'orange du chef	Fruit de saison	
DIMANCHE	01 sept	Radis rondelles et maïs vinaigrette	
		Courgettes farcies	Calamars à la romaine
		Saint Paulin	Coulommiers
	Eclair au chocolat	Compote pommes ananas	