



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 8 AUTOMNE **SEMAINE 47** **du** **18 novembre 2024** **24 novembre 2024**

Portage **lundi 18** **mardi 19** **mercredi 20** **jeudi 21** **vendredi 22** **samedi 23** **dimanche 24**

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Taboulé	Salade d'endives au gruyère	PDT en salade	Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Cuisse de poulet au cury	Andouillette aux oignons	Escalope haché de veau sauce au bleu	Rognons sauce Madère	Saumon roti crème d'estragon		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles	Haricots verts au jus	Purée St Germain	Carottes jeunes		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Kiwis	Semoule au lait BIO	Faiselle à la creme de marron	Clafoutis	Crème café BIO Gateaux sec		
<i>Origine</i>							

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
14%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		9%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légumineuse		Loi Egalim
29%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 23%

Autres origines	Viande europe				Taux saisonnier 20%
0%					



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 9
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 48 du **25 novembre 2024** au **01 décembre 2024**

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 1
PORTAGE DE REPAS							
POTAGE	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry	Potage de légumes	Velouté de carottes		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Céréales gourmandes	Celeri remoulade	Pomelos	Salade de lentilles	Betteraves rouges		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Roti de porc Dijonnaise	Bœuf Bourguignon	Paté de PDT	Escalope Viennoise	Saumonette à l'armoricaine		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Choux de bruxelles	Coquillettes	Mesclum	Blettes persillées	Julienne de légumes		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Liegeois à la vanille	Orange	Flognarde	Pomme cuite	Riz au lait BIO		
<i>Origine</i>							

Produits labélisés	MSC	I G P	AOC	BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	A O P	RUP		9%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légumineuse		Loi Egalim
23%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 20%

Autres origines	Viande europe		Taux saisonnier 20%
0%			



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE
REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 10 SEMAINE 49 du 02 décembre 2024 08 décembre 2024
AUTOMNE

Portage

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7	dimanche 8
---------	---------	------------	---------	------------	----------	------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Crème de cresson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
Origine							
ENTREE	Cœur de palmier	PDT aux harengs	Concombres à la crème	Brocolis mousseline	Gallantine		
Origine							
VIANDE	Cassoulet	Gigot d'agneau	Poulet roti pain aillé	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poisson pané		
Origine							
LEGUME		Poelée d'antan	Pomme grenaille	Macaronni	Epinards à la crème		
Origine							
FROMAGE	Emmental	Camembert	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange		
Origine							
DESSERT	Kiwis	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert praliné	Tarte Normande		
Origine							

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		11%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légumineuse		Loi Egalim
20%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 23%

Autres origines	Viande europe				Taux saisonnier	20%
3%						



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 11 **SEMAINE 50** **du** **09 décembre 2024** **15 décembre 2024**

AUTOMNE **Portage** **lundi 9** **mardi 10** **mercredi 11** **jeudi 12** **vendredi 13** **samedi 14** **dimanche 15**

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté d'asperges vermicelle	Potage de légumes	Crème de potiron 	Potage de légumes	Printanière de légumes		
ENTREE <i>Origine</i>	Haricots vert vinaigrette 	Champignons à la grecque	Salade de lentilles 	Choux romanesco	Museau à la Lyonnaise 		
VIANDE <i>Origine</i>	Fondant de porc à la bière 	Boudins aux pommes 	Sauté de lapin 	Œufs mollé Florentine 	Filet de hoki Dieppoise 		
LEGUME <i>Origine</i>	Petits pois à la française 	Purée 	Carottes braisées 	Pommes de terre gratinée 	Riz Créole 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Camenbert	Morbier 		
DESSERT <i>Origine</i>	Ananas au sirop 	Ile flottante 	Tropeziennne 	Raisins 	Flan patissier 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
14%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		11%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légumineuse		Loi Egalim
20%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 26%

Autres origines	Viande europe		Taux saisonnier 20%
0%			



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 12 **SEMAINE 51** **du** **16 décembre 2024** **22 décembre 2024**

AUTOMNE **Portage** **lundi 16** **mardi 17** **mercredi 18** **jeudi 19** **vendredi 20** **samedi 21** **dimanche 22**

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry	Potage de légumes	Velouté de carottes		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Terrine de poissons	Carottes rapées	Œufs durs vinaigrette	Salade d'endives oignons rouges	Poireaux vinaigrette		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Tripes à la mode de Caen	Cuisse de pintade	Blanquette de veau	Petit salé	Brandade de morue		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Pommes vapeur	Haricots beurre	Salsifis	lentilles	Mesclum		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Cantal	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire	Emmental		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Beignets framboises	Pot de crème pistache Gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO Gateaux secs	Paris Brest	Poires		
<i>Origine</i>							

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		6%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légumineuse		Loi Egalim
23%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			17%

Autres origines	Viande europe		Taux hebdomadaire	20%
0%			Taux saisonnier	



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 13 **SEMAINE 52** **du** **23 décembre 2024** **29 décembre 2024**

AUTOMNE **Portage** **lundi 23** **mardi 24** **mercredi 25** **jeudi 26** **vendredi 27** **samedi 28** **dimanche 29**

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Crème de cresson	Potage Conti		Potage de légumes	Crème de volaille		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Emincé d'artichauds vinaigrette	Terrine de Saint Jacque		Betteraves rouges	Salade piemontaise		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Escalope à la crème	Rotis de porc	FERIE	Foie de génisse persillé	Dos de cabillaud au paprika		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Riz pillaf	Petits pois / Carottes		Purée	Choux fleur		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Tomme de montagne	Buchette mélange		Fourme d'Ambert	Comté		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Liegeois coulis abricot	Poires		Gateaux Basque	Œuf au lait		
<i>Origine</i>							

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		3%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légumineuse		Loi Egalim
14%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 14%

Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier 20%
0%						