



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 8
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 47

du

18 novembre 2024

24 novembre 2024

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

| | | | | | | |
|---------------------------|-----|-------------|-----|-------------|-----|---------------------|
| 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 **SEMNAINE 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% | | | | | |