

# PORTAGE COURNONTERRAL

## Semaine du 22 au 26 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Pâté en croûte Salade composée	Carottes râpées Pâté de campagne et cornichons	Crêpe aux champignons Betteraves vinaigrette	Salade Caesar (salade verte, poulet, croûtons sauce Caesar)	Tzatziki de concombres Lentilles à l'échalote	Salade de riz Betteraves vinaigrette	<b>Guacamole</b> <b>Charcuterie et condiments</b>
	Potage du jour						
	Rouille de seiche  Riz blanc Courgettes à l'ail	Viennoise de dinde  Purée de pommes de terre Piperade	<b>Boulettes de soja sauce tomate</b>  Pâtes au beurre Cordiale de légumes	Boeuf à la provençale  Riz blanc Courgettes à l'ail	Escalope de porc (omelette au fromage)  Pommes grenaille Haricots verts sautés	Moussaka  Penne	Poulet rôti  Petits pois Jeunes carottes
	Plateau de fromages et laitages						
	Fromage blanc au coulis de fruits Fruit de saison	Crème dessert Gaufre au sucre	Salade de fruits Flan caramel	Compote de fruits Faisselle au sucre	Fruit au sirop Panna cotta au miel	Salade de fruits Mousse coco	<b>Crumble aux pommes</b> <b>Flan pistache</b>

Corbeille de fruits frais



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



**LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE**

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



# PORTAGE COURNONTERRAL

## Semaine 29 Avril au 03 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade de pâtes aux olives Macédoine de légumes	Salade de fèves Salade de pommes de terre	Carottes râpées Salade verte et maïs	Salade de coeurs d'artichauts Accras de poisson	Radis beurre Salade de pois chiches	Taboulé Salade de lentilles	Charcuterie et condiments Salade verte et dés d'emmental
	<b>Potage du jour</b>						
	Gratin de poisson	<b>Poulet Basquaise</b>	<b>Pavé du fromager</b>	Rôti de porc aux oignons	Paupiette au veau au jus	<b>Aiguillette de volaille à la crème</b>	<b>Gardiane de taureau</b>
	Semoule Brocolis fleurette	Penne au beurre Blettes sautées	Riz blanc Tomates à la provençale	Pommes vapeur Poêlée printanière	Petits pois Jeunes carottes	Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Riz pilaf Haricots verts à l'ail
	<b>Plateau de fromages et laitages</b>						
Mousse au chocolat Banane	Crème vanille Compote pomme framboise	Abricots au sirop Ile flottante	Semoule au lait Gaufre au sucre	Salade de fruits Liégeois	Abricots rôtis Entremet lacté	Baba au rhum Compote de fruits	
<b>Corbeille de fruits frais</b>							



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# PORTAGE COURNONTERRAL

## Semaine du 06 au 10 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Friand au fromage Tomates mozzarella	Concombres vinaigrette Samoussas aux légumes	Tarte aux légumes Salade verte au croûtons	Toast à la tapenade Salade de pois chiches	Oeuf mimosa Carottes râpées	Betteraves vinaigrette Salade de fèves à l'échalote	Charcuterie et condiments Salade composée
	Potage du jour						
	Brandade de poisson	Dahl de lentilles au curry Riz blanc Carottes braisées	Pâtes à la bolognaise Haricots verts à l'ail	Mignon de porc aux oignons Pommes campagnardes Ratatouille confite	Dos de colin sauce Hollandaise Blé au beurre Aubergines rôties	Rôti de dinde au jus Pâtes au beurre Gratin de courgettes	Boeuf mode Gratin dauphinois Carottes Vichy
	Plateau de fromages et laitages						
	Eclair Entremet lacté	Tropézienne Pêche au sirop	Salade de fruits Crème aux oeufs	Ile flottante Fruit cuit	Beignet Entremet lacté	Compote Mousse au chocolat	Flan pâtissier Salade de fruits

Corbeille de fruits frais



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine




### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 13 au 17 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Céleri rémoulade Salade de mesclun aux pommes et bleu	Salade de haricots rouges Macédoine de légumes	Poivrons marinés au fromage frais Toast à la tapenade	Concombre sauce bulgare		Salade de blé Charcuterie et condiment	<b>Samoussas de légumes</b> <b>Oeuf dur</b> <b>mayonnaise</b>
	Potage du jour						
	Escalope de dinde sauce tomate Riz pilaf Fenouil braisé	<b>Omelette nature</b> <b>Pommes noisettes</b> <b>Printanière de légumes</b>	Tajine de poulet aux olives Semoule Légumes à tajine	Cordon bleu Pâtes Ratatouille confite		Saucisse fumée Lentilles Jeunes carottes	Parmentier de canard Poêlée de légumes
Plateau de fromages et laitages							
	Pêche au sirop Crème vanille	Flan pistache Tarte aux abricots	Fraises au sucre Mousse coco	Beignet au sucre Fruit frais		Compote de pommes Entremet lacté	Tarte tropézienne Salade de fruits frais
Corbeille de fruits frais							



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



# PORTAGE COURNONTERRAL

## Semaine du 20 au 24 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>D E J U N E R</b>	Quiche Lorraine Salade de haricots verts	Croisillon aux champignons Oeuf mayonnaise	Tomate au pesto Salade de riz au maïs	Salade de perles au surimi Salade verte et dés de fromage	Charcuterie et condiments Salade de pois chiches	Concombre sauce bulgare Feuilleté au fromage	Taboulé Poivrons marinés et dés de feta
	Potage du jour						
	Filet de merlu sauce estragon  Riz blanc Haricots beurre sautés	Joue de porc confite  Polenta Blettes à la provençale	Dos de colin sauce citron  Riz blanc Gratin de courgettes	Paupiette au veau sauce tomate  Potatoes Duo de carottes et navets	Sauté de boeuf à la provençale  Semoule Aubergines grillées	Cuisse de poulet grillée  Pâtes au beurre Poêlée de légumes	Mijoté de canard à l'ancienne  Pommes de terre façon sarladaise Poêlée forestière
	Plateau de fromages et laitages						
	Fromage blanc et coulis de fruits Banane sauce chocolat	Panna cotta au miel Salade de fruits	Fruit de saison Mousse au chocolat	Muffin Compote de fruits	Flan caramel Cocktail de fruits	Pêche au sirop Entremet lacté	Tarte aux fruits de saison Crème chocolat
<b>Corbeille de fruits frais</b>							



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine 27 au 31 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade verte et dés d'emmental Nem de légumes	Taboulé Betteraves vinaigrette	Radis beurre Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette Oeuf mayonnaise	Melon et jambon cru Salade verte et croûtons	Coleslaw Salade de pois chiches	Charcuterie et cornichons Quiche au fromage
	Potage du jour						
	Gratin de macaronis	<b>Pilons de poulet sauce Texane</b>  <b>Pommes campagnardes</b> <b>Piperade</b>	<b>Jambon braisé au jus</b>  <b>Lentilles</b> <b>Carottes sautées</b>	<b>Hachis parmentier</b>  <b>Gratin de courgettes</b>	<b>Filet de lieu sauce curry</b>  <b>Semoule</b> <b>Légumes du chef</b>	<b>Chipolatas grillée</b>  <b>Petits pois et carottes</b>	<b>Poulet basquaise</b>  <b>Riz blanc</b> <b>Ratatouille confite</b>
	<b>Plateau de fromages et laitages</b>						
	Gâteau Basque Fraises au sucre	Abricots au sirop Liégeois vanille	Crème praliné Cocktail de fruits	Churros au chocolat Salade de fruits	Fraises chantilly Flan caramel	Compote de fruits Faisselle au sucre	<b>Tarte au citron meringuée</b> <b>Salade de fruits</b>
	<b>Corbeille de fruits frais</b>						



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines