

PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 08 au 14 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Melon Oeuf mayonnaise	Friand au fromage Coeur de palmier au basilic	Radis croq'sel croisillon à l'emmental	Salade de tomate et feta Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette Sardines à l'huile	Jambon blanc et cornichons Pastèque	Pâté de campagne Salade composée
	Potage de légumes						
	Lasagnes végétariennes	Salade Niçoise (riz blanc, haricots verts, tomates, thon et olives noires)	Oeuf dur mayonnaise Taboulé	Boulettes à l'agneau sauce orientale Pâtes au beurre Carottes braisées	Aiguillettes de volaille sauce citron Pommes campagnardes Brocolis fleurette	Tomate farcie Riz blanc	Poulet fermier rôti Pommes noisettes Poêlée de légumes
	Plateau de fromages et laitages						
	Tropézienne Crème chocolat	Compote de pommes et fraises Flan vanille	Moelleux au chocolat Fruit de saison	Liégeois Compote	Fruit frais Beignet	Salade de fruits Crème pistache	Tarte aux fruits Mousse au chocolat
Corbeille de fruits frais							



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

PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 15 au 21 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Cake aux olives Salade de pois chiches	Carottes râpées vinaigrette Tomates mozzarella	Concombres sauce Bulgare Rillettes de thon et toasts	Mousse de foie Salade de fonds d'artichauts	Samoussas de légumes Saucisson à l'ail	Taboulé Salade de haricots verts	Salade verte aux olives Charcuterie et condiments
	Potage de légumes						
	Rouille de seiche Riz pilaf Piperade	Salade Piémontaise (Pommes de terre, jambon de dinde, mayonnaise, tomate et olives)	Tortellinis au fromage Haricots beurre ail et persil	Merguez grillée Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Rôti de dinde froid et mayonnaise Salade de riz composée (tomate, maïs et échalote)	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de porc au miel Pommes sautées
	Plateau de fromages et laitages						
	Salade de fruits Yaourt au sucre	Donuts Compote de fruits	Flan nappé caramel Fruit de saison	Salade de fruits Faisselle au sucre	Fruit frais Entremet lacté	Fruit de saison Flan chocolat	Flan pâtissier Mousse café
Corbeille de fruits frais							



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

PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 22 au 28 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade verte et dés de fromage Poivrons marinés et dés de brebis	Guacamole et tortillas Choux fleurs sauce cocktail	Crêpe au fromage Salade de fèves	Salade verte et maïs Accras de morue	Tomate et feta Salade de pommes de terre	Betteraves vinaigrette Oeuf mayonnaise	Charcuterie et condiments Salade composée
	Potage de légumes						
	Filet de poisson au beurre blanc Farfalle Aubergines rôties	Rougail saucisse <i>(hoki sauce rougail)</i> Riz créole Poêlée de légumes	Paupiette de veau sauce marengo Blé Julienne de légumes	Sauté de volaille aux olives Semoule au beurre Haricots verts à l'ail	Nuggets végétariens Pommes campagnardes Ratatouille confite	Macaronade à la saucisse	Gardiane de taureau Riz blanc Carottes braisées
	Plateau de fromages et laitages						
	Tarte au chocolat Cocktail de fruits	Ile flottante Compote	Fruit de saison Crème aux oeufs	Tarte au citron meringuée Crème vanille	Mousse au chocolat Fruit frais	Pastèque Gâteau de semoule	Eclair vanille Entremet lacté
Corbeille de fruits frais							



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

PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 29 Juillet au 04 Août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette Salade de tomates	Melon Taboulé	Carottes râpées Sardines à l'huile	Saucisson à l'ail Oeuf mayonnaise	Salade verte et croûtons Salade de pois chiches	Caviar d'aubergines Crêpe au fromage	Terrine de campagnes Quiche
	Potage de légumes						
	Salade de pâtes composée au thon	Salade de lentilles aux petits légumes et dés de feta	Viennoise de dinde Pâtes au beurre Poêlée de légumes	Légumes farcis sauce tomate Blé au beurre	Hachis parmentier	Echine de porc sauce moutarde Pommes sautées Carottes sautées	Sauté de boeuf aux olives Riz blanc Courgettes
	Plateau de fromages et laitages						
	Salade de fruits Crème chocolat	Muffin aux pépites de chocolat Abricots au sirop	Flan caramel Banane	Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fromage blanc au miel Compote	Salade de fruits Entremet lacté	Crumble aux pommes et fruits rouges Mousse café
	Corbeille de fruits frais						



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

PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 05 au 11 Août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Feuilleté au fromage Salade de pâtes	Radis beurre Samoussas	Pâté en croûte et cornichons Salade de lentilles	Nem aux légumes Salade de tomates	Concombre vinaigrette Taboulé	Tarte provençale Coeurs d'artichaut vinaigrette	Melon Jambon cru
	Potage de légumes						
	Médailon de surimi et mayonnaise au curry Salade de riz, concombres et olives noires	Aiguillettes de volaille marinées froides Taboulé	Steak haché au veau et jus Purée de pommes de terre Ratatouille	Jambon braisé <i>(Poisson pané et citron)</i> Petits pois et oignons rôtis	Boulettes de boeuf sauce tomate Riz pilaf Carottes braisées	Moussaka Pâtes au beurre	Cuisse de poulet au jus Pommes noisettes Haricots verts à l'ail
	Plateau de fromages et laitages						
	Salade de fruits Beignet au sucre	Crème vanille Fruit frais	Salade de fruits Entremet lacté	Fruit de saison Flan caramel	Pâtisserie du chef Compote	Cocktail de fruits Fromage blanc sucré	Tropézienne Crème chocolat
	Corbeille de fruits frais						



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

PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 12 au 18 Août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Oeuf dur mayonnaise Tapenade et toast	Salade de tomates et mozza Rosettes et cornichons	Cake salé Céleri vinaigrette	Salade de pois chiches Sardines à l'huile	Poivrons marinés et dés de brebis Jambon blanc	Salade verte et croûtons Accras de poisson	Charcuterie et condiments Salade composée
	Potage de légumes						
	Salade Italienne Salade verte, tomates, pâtes, mozzarella et olives noire	Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, saucisse, carottes râpées, croûtons) <i>Oeuf dur</i>	Omelette au fromage Pâtes Courgettes braisées	Paupiette de veau sauce curry Semoule aux petits légumes	Daube de boeuf aux olives Riz blanc Aubergines rôties	Hachis parmentier	Sauté de porc au thym Penne au beurre Ratatouille confite
	Plateau de fromages et laitages						
	Compote Liégeois	Flan caramel Pêche au sirop	Duo de melon et pastèque Riz au lait	Fruit frais Entremet pistache	Ile flottante Fruit de saison	Panna cotta au coulis de fruits Cocktail de fruits	Croisillon à l'abricot Liégeois
Corbeille de fruits frais							



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

PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 19 au 25 Août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade de haricots verts à l'échalote Salade composée	Sardines à l'huile et toasts Coeurs de palmier au basilic	Batonnets de carotte sauce fromage blanc Salade de pâtes	Concombres et feta Nem aux légumes	Tortis au pesto Croisillon à l'emmental	Oeuf mimosa Betteraves vinaigrette	Légumes marinés Charcuterie et condiments
	Potage de légumes						
	Brandade de poisson	Lasagnes à la bolognaise Haricots beurre sautés	Tajine de volaille Semoule Légumes à tajine	Rôti de porc au jus <i>(Omelette nature)</i> Lentilles cuisinées Julienne de légumes	<u>Salade Caesar</u> (Salade verte, émincé de poulet, croûtons sauce Caesar)	Tomate farcie Riz blanc	Poulet basquaise Pâtes au beurre Haricots verts sautés
	Plateau de fromages et laitages						
	Beignet au sucre Fruit frais	Fromage blanc et fruits rouges Abricot au sirop	Flan pâtissier Compote	Panna cotta au caramel Cocktail de fruits	Fruit de saison Mousse chocolat	Salade de fruits Crème praliné	Gâteau Basque Flan pistache
Corbeille de fruits frais							



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

PORTAGE COURNONTERRAL

Semaine du 26 Août 01 SEPTEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Oeuf mayonnaise Salade de pois chiches	Samoussa de légumes Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette Coeurs d'artichaut	Céleri vinaigrette Saucisson à l'ail	Charcuterie et condiments Crudités	Carottes râpées Rillettes de thon et toast	Pâté en croûte Salade composée
	Potage de légumes						
	Boulettes de soja sauce tomate	Pilons de poulet froids et ketchup	Gratin de macaronis	Steak haché au veau grillé	Pizza du chef Salade verte	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de porc
	Riz blanc Courgettes sautées	Taboulé		Pommes röstis Poêlée de légumes			Riz blanc Carottes braisées
	Plateau de fromages et laitages						
Salade de fruits Mousse café	Pêche au sirop Entremet lacté	Cake marbré Compote	Ile flottante Fruit frais	Fruit de saison Entremet lacté	Panna cotta au coulis de fruits Salade de fruits	Fondant au chocolat Banane	
Corbeille de fruits frais							



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