

CYCLE 1
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 40

du

02 octobre 2023

08 octobre 2023

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7	dimanche 8
Gerard François PORTAGE DE REPAS							
POTAGE	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
Origine							
ENTREE	Taboulé	Salade d'endives au gruyère	PDT en salade	Surimi mayonnaise	Paté de campagne		
Origine							
VIANDE	Cuisse de poulet au cury	Andouillette aux oignons	Steack haché marchand de vin	Rognons à l'ancienne	Saumon roti à l'estragon		
Origine		X		X			
LEGUME	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles	Haricots verts au jus	Purée St Germain	Carottes jeunes à la crème		
Origine							
FROMAGE	Camembert	Morbier	Pyrenné	Buchette mélange	Cantal		
Origine							
DESSERT	Banane	Riz au lait BIO	Faisselle à la crème de marron	Clafoutis	Crème café BIO Gateaux sec		
Origine							

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC		Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		9%

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

Autres origines	Viande europe	
0%		

Taux saisonnier	15%
-----------------	-----

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
---------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

Denis Ghislain **PORTAGE DE REPAS** Wilfried Gerard

POTAGE	Velouté aux champignons vermicelle	Potage de légumes	Crème Dubarry	Potage de légumes	Velouté de carottes		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Céréales gourmande	Celeri remoulade	Pomelos	Salade de lentilles	Betteraves rouges		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Roti de porc charcutière	Bœuf Bourguignon	Paté de PDT	Escalope Viennoise	Saumonette à l'armoricaine		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Choux de bruxelles	Farfales	Mesclum	Blettes persillées	Julienne de légumes		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Brie	Tomme de montagne	Pt'it Cabray / Babybel	Edam	Saint Nectaire		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Liegeois à la vanille	Orange	Flognarde	Pomme cuite	Semoule au lait BIO		
<i>Origine</i>							

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

Produits BIO	
9%	

Produits de qualité	Poisson frais	F	Plat végétarien		
23%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais		

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	17%

Autres origines	Viande europe	
0%		

Taux saisonnier	15%
------------------------	------------

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
	Edwige	Baudouin	PORTAGE DE REPAS Auc René		Adeline		
POTAGE <i>Origine</i>	Crème de crêsson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Cœur de palmier	PDT aux harengs	Concombres à la crème	Brocolis mousseline	Duo de saucisson		
VIANDE <i>Origine</i>	Cassoulet	Gigot d'agneau X	Poulet roti pain aillé	Langue de bœuf sauce piquante X	Filet de poissons pané		
LEGUME <i>Origine</i>		Celeri rave	Pomme grenaille	Coquillettes	Epinards à la crème		
FROMAGE <i>Origine</i>	Saint Maure	Fourme d'Ambert	Vieux Pané	Gouda	Samos / Babybel		
DESSERT <i>Origine</i>	Kiwis	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel BIO	Tarte Normande		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC		Produits BIO
9%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		9%
Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien			Loi Egalim
14%	Produit local	Viande Française	Fruits et légumes frais			Taux hebdomadaire 17%
Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier 15%
3%						

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

Jean de Capistran Florentin *Leopold* *Primita* *Emelise*

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
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	Romanesco vinaigrette	Mortadelle		
VIANDE <i>Origine</i>	Fondant de porc au olives	Boudins aux pommes	Sauté de lapin	Œufs mollé Florentine	Filet d'aile de raie aux capres		
LEGUME <i>Origine</i>	Petits pois à la française	Purée	Carottes braisées	Pommes de terre gratinée	Riz créole		
FROMAGE <i>Origine</i>	Camembert	Morbier	Pyrenné	Buchette mélange	Cantal		
DESSERT <i>Origine</i>	Ananas au sirop	Ile flotante	Tropezienne	Raisins	Flan pâtissier		

Produits labélisés	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 
17%	ASC 	Label Rouge 	AOP 	RUP 

Produits BIO 
9%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 		
6%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 		

Loi Egalim 
Taux hebdomadaire
26%

Autres origines	Viande europe 
6%	

Taux saisonnier
15%

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3	samedi 4	dimanche 5
PORTAGE DE REPAS <i>St Hubert</i>							
POTAGE <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	<i>potage légumes</i>	Crème Dubarry vermicelle	Potage de légumes	Velouté de carottes		
ENTREE <i>Origine</i>	Terrine de poissons	<i>carottes rapés</i>	Œufs durs vinaigrette	Salade d'endives oignons rouges	Poireaux vinaigrette		
VIANDE <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen	FERIE <i>penade</i>	Blanquette de veau	Petit salé	Moules Marinière		
LEGUME <i>Origine</i>	Pommes vapeur	<i>haricots blancs</i>	Salsifis	lentilles	Pomme au four crème d'ail		
FROMAGE <i>Origine</i>	Brie	<i>fromage pyramides</i>	Emmental	Edam	Charteneige / Babybel		
DESSERT <i>Origine</i>	Chausson aux pommes	<i>crème dessert</i>	Yaourt aux fruits BIO gateaux secs	Paris Brest	Poire		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC		Produits BIO
0%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		3%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien			Loi Egalim
17%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 3%

Autres origines	Viande europe	
0%		

Taux saisonnier	15%
------------------------	------------

Portage	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
	<i>St Beville</i>	<i>St Carine</i>	<i>St Georges</i>	<i>St Théodore</i>	<i>St Léon</i>		
POTAGE <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Emincé d'artichaud vinaigrette	Terrine de Saint Jacques	Carottes rapées 	Betteraves rouges	Mousse de canard		
VIANDE <i>Origine</i>	Escalope à la crème 	Rotis de porc	Choucroute Alsacienne <i>Chair à saucisses</i> <i>Choux</i>	Foie de génisse persillé	Corole de soie safranée 		
LEGUME <i>Origine</i>	Riz pillaf 	Petits pois / Carottes	Pommes vapeur 	Purée	Gratin de choux fleur 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Saint Maure 	Fourme d'Ambert 	Vieux Pané	Six de Savoie / Babybel	Tomme blanche		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois pommes chataignes	Poires  	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Cadre trois chocolat		
Produits labélisés	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 		Produits BIO 	
6%	ASC 	Label Rouge 	AOP 	RUP 		3%	
Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 			Loi Egalim 	
9%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire 9%	
Autres origines	Viande europe 					Taux saisonnier 15%	
0%							

CYCLE 7 AUTOMNE Portage		SEMAINE 46		du		13 novembre 2023		19 novembre 2023	
		lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19	
		St Beice	St Sidoine	St Albert	PORTAGE DE REPAS St Marguerite	St Elizabeth			
POTAGE	Origine	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes	Potage vermicelle	Potage saisonais			
ENTREE	Origine	Salade de mimolette	Terrine de légumes	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Concombre vinaigrette			
VIANDE	Origine	Araignée de porc au cidre	Navarin d'agneau	Coc au vin	Paupiette de veau au porto	Filet de daurade au beurre blanc			
LEGUME	Origine	Poêlée de fèves	Légumes couscous	Pommes au thyn	Haricots plats tomates confites	Riz Basmati			
FROMAGE	Origine	Roquefort	Saint Marcellin	Ossau Iraty	Chaume	Buche Pilat			
DESSERT	Origine	Mangues	Mosaïque de fruits exotiques	Crème Singapour	Grillé aux pommes	Yaourt aux fruits BIO			
Produits labélisés	14%	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 		Produits BIO 	3%	
Produits de qualité	9%	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 			Loi Egalim 	17%	
Autres origines	3%	Viande europe 					Taux hebdomadaire	15%	
							Taux saisonnier	15%	

Portage	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
	St Edmond		St Coate		PORTAGE DE REPAS		St Florent
POTAGE	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
Origine							
ENTREE	Taboulé	Salade d'endives au gruyère	PDT en salade	Surimi mayonnaise	Cerveas vinaigrette		
Origine							
VIANDE	Cuisse de poulet au cury	Andouillette aux oignons	Escalope haché de veau sauce au bleu	Rognons sauce Madère	Saumon roti crème d'estragon		
Origine							
LEGUME	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles	Haricots verts au jus	Purée St Germain	Carottes jeunes		
Origine							
FROMAGE	Camembert	Tartare aux noix / Babybel	Pyrenné	Buchette mélange	Cantal		
Origine							
DESSERT	Kiwis	Semoule au lait BIO	Faisselle à la creme de marron	Clafoutis	Crème café BIO Gateaux sec		
Origine							
Produits labélisés	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 			Produits BIO 
0%	ASC 	Label Rouge 	AOP 	RUP 			9%
Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 				Loi Egalim 
31%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire	9%
Autres origines	Viande europe 					Taux saisonnier	15%
0%							

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1	samedi 2	dimanche 3
	St Séverin	St Jacques de la M.	St Saturnin	St André	St Florence		
POTAGE	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry	Potage de légumes	Velouté de carottes		
Origine							
ENTREE	Céréales gourmandes	Celeri remoulade	Pomelos	Salade de lentilles	Betteraves rouges		
Origine							
VIANDE	Roti de porc Dijonnaise	Bœuf Bourguignon	Paté de PDT	Escalope Viennoise	Saumonette à l'armoricaine		
Origine							
LEGUME	Choux de bruxelles	Coquillettes	Mesclum	Blettes persillées	Julienne de légumes		
Origine							
FROMAGE	Brie	Tomme de montagne	Emmental	Edam	Tartare Nature / Babyoel		
Origine							
DESSERT	Liegeois à la vanille	Orange	Flognarde	Pomme cuite	Riz au lait BIO		
Origine							

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC		Produits BIO
3%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		9%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien			Loi Egalim
17%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 11%

Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier 15%
0%						

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8	samedi 9	dimanche 10
	<i>St Paulienne</i>	<i>St Géraud</i>	<i>St Nicolas</i>	PORTAGE DE REPAS <i>St Amélieux</i>		<i>Imm. Concomien</i>	
POTAGE <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Cœur de palmier	PDT aux harengs 	Concombres à la crème 	Brocolis mousseline 	Gallantine 		
VIANDE <i>Origine</i>	Cassoulet 	Gigot d'agneau 	Poulet roti pain aillé 	Langue de bœuf sauce piquante 	Filet de poisson pané 		
LEGUME <i>Origine</i>		Poelée d'antan	Pomme grenaille 	Macaronni 	Epinards à la crème 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Saint Maure 	Fourme d'Ambert 	Vieux Pané	Gouda	Chanteneige / Babybel		
DESSERT <i>Origine</i>	Kiwis 	Crème brûlée 	Salade de fruits frais 	Crème dessert praliné	Tarte Normande 		
Produits labélisés	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 		Produits BIO 	
9%	ASC 	Label Rouge 	AOP 	RUP 		11%	
Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 			Loi Egalim 	
20%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire	20%
Autres origines	Viande europe 					Taux saisonnier	15%
3%							

CYCLE 11 AUTOMNE		SEMAINE 50		du		11 décembre 2023		17 décembre 2023	
Portage		lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17	
		St Daniel		St Lucie		PORTAGE DE REPAS		St Nizem	
POTAGE	Velouté d'asperges vermicelle	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes				
Origine									
ENTREE	Haricots vert vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de lentilles	Choux romanesco	Museau à la Lyonnaise				
Origine									
VIANDE	Fondant de porc à la bière	Boudins aux pommes	Sauté de lapin	Ceufs mollé Florentine	Filet de hoki Dieppoise				
Origine									
LEGUME	Petits pois à la française	Purée	Carottes braisées	Pommes de terre gratinée	Riz Créole				
Origine									
FROMAGE	Camembert	Tartare AFH / Babybel	Pyrenné	Buchette mé ange	Cantal				
Origine									
DESSERT	Ananas au sirop	Ile flottante	Tropeziennne	Raisins	Flan patissier				
Origine									
Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC		Produits BIO			
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		11%			
Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien			Loi Egalim			
17%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 23%			
Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier 15%			
0%									

CYCLE 13 AUTOMNE Portage		SEMAINE 52		du		25 décembre 2023		31 décembre 2023	
		lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 31	
		Nîmes		St Etienne		St Jean		PORTAGE DE REPAS	
								St Paul	
POTAGE	Crème de cresson	Potage vermicelle	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille				
Origine									
ENTREE	Emincé d'artichaud vinaigrette	Terrine de Saint Jacques	Carottes rapées	Betteraves rouges	Salade piémontaise				
Origine									
VIANDE	Escalope à la crème	Rotis de porc	Choucroute Alsacienne	Foie de génisse persillé	Dos de cabillaud au paprika				
Origine									
LEGUME	Riz pillaf	Petits pois / Carottes	Pommes vapeur	Purée	Choux fleur				
Origine									
FROMAGE	Saint Maure	Fourme d'Ambert	Vieux Pané	Saint Moret / Babybel	Tomme blanche				
Origine									
DESSERT	Liegeois coulis abricots	Poires	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Banane				
Origine									
Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC		Produits BIO			
9%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		3%			
Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien			Loi Egalim			
20%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire		11%	
Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier		15%	
0%									