



Menus du portage à domicile, centre de jour Péri et Résidence autonomie P. Sémard*

NOVEMBRE



1
Lundi

2
Mardi

Salade de betteraves

Lasagnes ricotta épinards

Saint Paulin

Pomme locale

3
Mercredi

Salade de pâtes

Emincé de volaille au basilic

Brocolis et chou fleur en gratin

Fromage blanc

Purée de fruits

4
Jeudi

Salade de haricots verts et œufs mimosa

Filet de hoki MSC
Sauce dieppoise

Riz

Yaourt nature

Raisins

5
Vendredi

Pizza au fromage

Saucisse de Toulouse

Pommes de terre vapeur

Camembert

Crème vanille ou Chocolat

6
samedi

Radis beurre

Haché de veau

Petits pois au jus

Faisselle

Pâtisserie

8
Lundi

Carottes râpées vinaigrette

Rôti de veau au jus

Mélange de bâtonnets de légumes

Brie

Paris Brest

9
Mardi

Potage

Brandade de Poisson MSC

Fromage blanc aromatisé

Salade de fruits fraîche

10
Mercredi

Salade de perles

Tortilla

Gratin d'épinards et fromage râpé

Tomme blanche

Poire

11
Vendredi

11 Novembre
ARMISTICE 1918

Crêpe jambon fromage

Gigot d'agneau

Pâtes

Tartare ail et fines herbes

Raisins

12
Vendredi

Salade de haricots rouges, thon et maïs

Couscous

Petit suisse sucré

Pomme

13
samedi

Salade verte

Choucroute garnie

Gruyère

Compote de pommes

15
Lundi

Salade de betteraves maïs

Ragoût de lentilles au potiron et carottes

Courgettes à la provençale

Carré de l'Est

Clémentine

16
Mardi

Salade de haricots verts

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz

Petit suisse sucré

Fruit de saison

17
Mercredi

Rillettes de maquereaux

Filet de poulet sauce barbecue

Chou fleur persillé

Fromage blanc

Compote

18
Jeudi

Carottes râpées

Tortellinis sauce tomate et fromage râpé

Yaourt du Triève

Oreillons de pêche au sirop

19
Vendredi

Salade de blé

Filet de poisson Meunière MSC

Comté AOP et Son pain spécial

Muffin pépites de chocolat

Gaufre au sucre glace

20
samedi

Quiche au thon

Côte de porc sauce moutarde

Côtes de blettes

Brie de Meaux

Fruit de saison

22
Lundi

Salade de pommes de terre

Gigot d'agneau aux herbes

Julienne de légumes

Fromage de chèvre

Flan vanille caramel

23
Mardi

Tarte tomate chèvre

Nugget's de poulet

Gratin d'épinards

Fromage blanc

Fruit de saison

24
Mercredi

Céleri et carottes râpées

Poisson MSC sauce bouillabaisse

Pâtes au beurre

Boursin

Fruit de saison

25
Jeudi

Potage

Chili végétarien Maison

Riz

Saint Nectaire

Ile flottante

26
Vendredi

Salade de pépinettes

Croustillant de saumon

Gratin de courge

Petit suisse sucré

Purée de fruits

27
samedi

Salade de mâche

Langue sauce piquante

Pommes de terre vapeur persillées

Munster

Fruit de saison



* Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement de la cuisine centrale.

LEGENDE :

- Viandes de France
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits locaux
- Autres produits labellisés : Label rouge, MSC, AOC, AOP, Global Gap...