

Nom du bénéficiaire =

Menus de la semaine 52

Du 24 Décembre au 30 Décembre 2024

Mardi 24-déc		Mercredi 25-déc		jeudi 26-déc		vendredi 27-déc		Samedi 28-déc		Dimanche 29-déc		Lundi 30-déc	
choix		choix	NOEL	choix		choix		choix		choix		choix	
S	Velouté butternut/ chataignes	S	Velouté de champignons	S	Potage julienne	S	Potage tomate printanier	S	Crème Dubarry	S	Potage tomate printanier	S	Crème de légumes
H1	Salade liegeoise	H1	Médaille de foie gras	H1	Poireaux mimosa	T	Celeri rémoulade	H1	Salade riz carotte/pomme/feta	H1	Farfalline en salade	H1	Duo brocoli/chou fleur
H2	Macédoine au surimi	H2	Coleslaw	H2	Lentilles en salade	H2	PDT petit pois carotte	H2	Chou rouge vinaigrette	H2	Asperges mousseline	H2	Salade PDT thon
V1	Emincé de porc au caramel	V1	Ballotine dinde/marrons	V1	Escalope dinde 120g panée	V1	Boulettes scandinave	V1	Cuisse poulet au jus	V1	Rôti de veau sauce champignons	V1	Dos de colin à la cubaine
V2	Blanc de poulet au poivre	V2	Lapin à la moutarde	V2	Gratin campagnard (PC)	V2	Omelette garnie au fromage	V2	Brandade de poisson (PC)	V2	Confit de porc	V2	Rôti dindonneau moutarde
L1	Riz au beurre	L1	Purée de potimarron BIO	L1	Pommes vapeur	L1	Semoule au beurre BIO	L1	Quinoa aux petits légumes	L1	Flageolets	L1	Pommes vapeur
L2	Haricots plats d'Espagne	L2	Flan de légumes gourmands	L2	Carottes persillées	L2	Jardinière de légumes	L2	Haricots beurre persillés	L2	Carottes vichy BIO	L2	Champignons sautés
D1	Orange	D1	Buchette chocolat praliné	D1	Banane	D1	Kiwi	D1	Tomme blanche	D1	Tarte au chocolat	D1	Clémentines
D2	Edam	D2	Poire	D2	Bleu	D2	Flan vanille	D2	Purée pom/fruits rouges BIO	D2	Pomme	D2	Emmental

Audrey et Marie

06-48-53-20-00

[adresse electronique](mailto:portagerepas@cc-luys.fr) = portagerepas@cc-luys.fr

Bureau portage repas

05-58-89-78-82

Nom du bénéficiaire =

Menus de la semaine 01

Du 31 Décembre au 06 Janvier 2025

Mardi 31-déc		Mercredi 01-janv		jeudi 02-janv		vendredi 03-janv		Samedi 04-janv		Dimanche 05-janv		Lundi 06-janv	
choix		choix	JOUR DE L'AN	choix		choix		choix		choix		choix	
S	Crème de volaille Crecy	S	Soupe de poissons/croutons	S	Potage freuseuse	S	Velouté citrouille	S	Crème de légumes BIO	S	Velouté citrouille	S	Potage poireau PDT
H1	Chou rouge aux raisins	H1	Médaille de foie gras	H1	Salade ris/maïs au chorizo	T	Salade haricots verts moules	H1	Taboulé marocain	H1	Terrine de chevreuil	H1	Salade PDT au dindonneau
H2	Sardines à l'huile	H2	Champignons persillade	H2	Carottes graine germée/raisin	H2	Salade de coquillettes	H2	Salade jambon emmental	H2	Salade celeri et carotte	H2	Pois chiches provençales
V1	Curry poulet courge butternut	V1	Ris de veau Grand- mère	V1	Sauté volaille marengo	V1	Boulette agneau orientale	V1	Paupiettes veau chasseur	V1	Salmi de pintade	V1	Filet de colin sauce Duglere
V2	Omelette fines herbes	V2	Rôti de porc sauce cajun	V2	Torsades bolognaise (PC)	V2	Blanc de poulet à la crème	V2	Chou auvergnat (PC)	V2	Paleron braisé à l'ancienne	V2	Cordon bleu de poulet
L1	Boullgour aux petits légumes	L1	Tagliatelles beurre	L1	Semoule au beurre BIO	L1	Pommes paillasson	L1	Quinoa aux petits légumes	L1	Pâtes (escargots beurre)	L1	Purée
L2	Fenouil à la persillade	L2	Trio légumes romanesco	L2	Haricots plats d'Espagne	L2	Epinards Normands	L2	Chou braisé	L2	Piperade Basquaise	L2	Brocolis sautés
D1	Camembert	D1	Rubi chic	D1	Purée pomme poire BIO	D1	Banane	D1	Tomme noire	D1	Galette des Rois	D1	Kiwi
D2	Orange	D2	Pomme	D2	Mousse chocolat pot	D2	Crème onctueuse vanille	D2	Poire	D2	Orange	D2	Yaourt brassé nature

Audrey et Marie

06-48-53-20-00

adresse électronique = portagerepas@cc-luys.fr

Bureau portage repas

05-58-89-78-82

Menus de la semaine 02

Du 07 Janvier au 13 Janvier 2025

Mardi 07-janv		Mercredi 08-janv		jeudi 09-janv		vendredi 10-janv		Samedi 11-janv		Dimanche 12-janv		Lundi 13-janv	
choix		choix		choix		choix		choix		choix		choix	
S	Potage jardin	S	Soupe paysanne	S	Tourin à la tomate	S	Potage Crecy	S	Velouté de carottes	S	Potage Crecy	S	Velouté de lentilles
H1	Œufs durs mayonnaise	H1	Salade de pepinettes	H1	Salade mâche aux noix	T	Betteraves emmental	H1	Macédoine au surimi	H1	Chorizo	H1	Chou fleur italienne BIO
H2	Carottes rapées citron	H2	Celeri branche au bleu	H2	Salade riz thon	H2	Salade torsade dindonneau	H2	Haricots verts en salade	H2	Asperges vinaigrettes	H2	Blé poulet/haricots rouge
V1	Carry de bœuf mauricien	V1	Blanc de poulet à la crème	V1	Axoa d'Espelette	V1	Omelette garnie au fromage	V1	Poulet rôti à l'ail	V1	Civet de canard	V1	Paupiettes veau chasseur
V2	Saucisse grillée	V2	Merlu crème pimientos	V2	Confit de porc	V2	Cassoulet Landais (PC)	V2	Lasagnes (PC)	V2	Rôti porc au miel et agrumes	V2	Filet de Hoki sauce citron
L1	Riz pliaf	L1	Torsades au beurre	L1	Ecrasé de PDT/butternut	L1	Haricots blancs Bretonne	L1	Semoule au beurre	L1	PDT grenaille	L1	Coquillettes BIO au beurre
L2	Navets sautés	L2	Choux bruselles sautés	L2	Poivrons grillés	L2	Carottes vichy	L2	Brocolis sautés	L2	Chou braisé	L2	Trio de légumes sautés
D1	Emmental	D1	Banane	D1	Fromage blanc sucré	D1	Clémentines	D1	Entremets café	D1	Tarte noix de coco	D1	Crème onctueuse caramel
D2	Clémentines	D2	Liegeois chocolat	D2	Poire	D2	Yaourt aromatisé BIO	D2	Kiwi	D2	Purée ananas s/s ajouté	D2	Pomme

Nom du bénéficiaire =

Menus de la semaine 03

Du 14 Janvier au 20 Janvier 2025

Mardi 14-janv		Mercredi 15-janv		jeudi 16-janv		vendredi 17-janv		Samedi 18-janv		Dimanche 19-janv		Lundi 20-janv	
choix		choix		choix		choix		choix		choix		choix	
S	Potage mixé	S	Crème de volaille Crecy	S	Potage freneuse	S	Potage julienne	S	Velouté de champignons	S	Potage julienne	S	Potage poireau PDT
H1	Carottes rapées BIO	H1	Poireaux mimosa	H1	Sardines à l'huile	T	Coleslaw	H1	Riz petits pois surimi	H1	Graisseron cornichon	H1	Celeri radis ananas
H2	Salade de coquillettes	H2	PDT au chou et lardons	H2	Mâche au gruyère	H2	Macédoine mayo/œuf	H2	Brocolis au citron	H2	Pois chiche menthe carotte	H2	Champignons au bleu
V1	Sauté dinde curry lait coco	V1	Confit de porc	V1	Langue de bœuf sauce piquante	V1	Aiguillette poulet ail/fines herbes	V1	Bœuf hongroise	V1	Rôti veau Grand-mère	V1	Sauté de porc poires/4 épices
V2	Andouillettes moutarde	V2	Pavé fromager à l'emmental	V2	Gratin endives au jambon (PC)	V2	Filet de Hoki sauce Normande	V2	Cervelas Obernois	V2	Omelette garnie au fromage	V2	Rôti dindonneau au jus
L1	Quinoa aux petits légumes	L1	Lentilles	L1	Pommes rissolées	L1	Torsades au beurre BIO	L1	Boullgour au beurre	L1	Pommes de terre sautées	L1	Semoule au beurre
L2	Jardinière de légumes	L2	Trio légumes romanesco	L2	Chou fleur sauté	L2	Champignons sautés	L2	Carottes vichy	L2	Choux bruxelles sautés	L2	Poireaux au beurre
D1	Clémentines	D1	Banane	D1	Edam	D1	Petit suisse	D1	Purée ananas s/s ajouté	D1	Gâteau Basque	D1	Pomme
D2	Riz au lait maison	D2	Mousse chocolat pot	D2	Kiwi	D2	Purée pommes s/s ajouté	D2	Crème oncteuse caramel	D2	Orange	D2	Yaourt nature

Audrey et Marie

06-48-53-20-00

adresse électronique = portagerepas@cc-luys.fr

Bureau portage repas

05-58-89-78-82

Nom du bénéficiaire =

Menus de la semaine 04

Du 21 Janvier au 27 Janvier 2025

Mardi 21-janv		Mercredi 22-janv		jeudi 23-janv		vendredi 24-janv		Samedi 25-janv		Dimanche 26-janv		Lundi 27-janv	
choix		choix		choix		choix		choix		choix		choix	
S	Soupe paysanne	S	Tourin à la tomate	S	Potage Parisien	S	Potage St Germain	S	Velouté butternut/châtaignes	S	Potage St Germain	S	Crème de légumes Bio
H1	Duo de crudités remoulade	H1	Betterave aux graines germées	H1	Taboulé au curry	T	Salade verte au gruyere	H1	Macédoine mayonnaise	H1	Paté Basque	H1	Chou fleur vinaigrette
H2	Salade PDT au dindonneau	H2	Salade riz/maïs au chorizo	H2	Carottes/maïs	H2	Salade thon/haricots rouge	H2	Haricots verts en salade	H2	Lentilles à l'huile de noix	H2	Salade riz carotte/pomme/feta
V1	Hoki à la parisienne	V1	Boudin grillé	V1	Rôti de bœuf mayonnaise	V1	Blanquette de veau	V1	Filet de merlu au curry	V1	Poulet fermier au jus d'Heugas	V1	Bœuf bourguignon
V2	Sauté de dinde au paprika	V2	Rôti dindonneau raisins	V2	Sauce d'abats de volaille	V2	Rôti porc sauce moutarde	V2	Choucroute (PC)	V2	Steack haché veau champignons	V2	Blanc de poulet au poivre
L1	Macaroni beurre	L1	Purée ciboulette oignons	L1	Blé au beurre BIO	L1	Riz beurre BIO	L1	Pommes vapeur	L1	Penne regate au beurre	L1	Pommes vapeur
L2	Navets sautés	L2	Piperade Basquaise	L2	Haricots plats d'Espagne	L2	Blettes au beurre	L2	Endives braisées	L2	Carottes BIO à l'ancienne	L2	Poêlée de haricots verts
D1	Emmental	D1	Banane	D1	Kiwi	D1	Poire	D1	Tomme blanche	D1	Choux à la crème	D1	Pomme
D2	Clementines	D2	Samos double crème 20g	D2	Bleu	D2	Flan patissier	D2	Yaourt à la pulpe de fruits	D2	Orange	D2	Petit Cabray

Audrey et Marie

06-48-53-20-00

adresse électronique = portagerepas@cc-luys.fr

Bureau portage repas

05-58-89-78-82

Menus de la semaine 05

Du 28 Janvier au 03 Février 2025

Mardi 28-janv		Mercredi 29-janv		jeudi 30-janv		vendredi 31-janv		Samedi 01-févr		Dimanche 02-févr		Lundi 03-févr	
choix		choix		choix		choix		choix		choix		choix	
S	Soupe à l'oignon	S	Velouté de carottes	S	Potage parmentier	S	Crème de volaille Crecy	S	Potage cultivateur	S	Crème de volaille Crecy	S	Potage mixé
H1	Carottes à l'orange	H1	Betterave BIO vinaigrette	H1	Pois chiches provençales	T	Mâche au gruyere	H1	Salade chou blanc aux fruits	H1	Mousse de foie de canard	H1	Sardines à l'huile
H2	PDT à la pomme	H2	Salade de pepinettes	H2	Chou rouge aux raisins	H2	Salade Djakarta	H2	Œufs durs mayonnaise	H2	Asperges vinaigrette	H2	Pâtes aux légumes du jardin
V1	Sauté de porc curry	V1	Rôti dindonneau au jus	V1	Aiguillette poulet Pékinoise	V1	Saucisse grillée	V1	Blanquette de poisson	V1	Rôti de porc sauce cajun	V1	Bœuf an daube
V2	Steack haché veau aux olives	V2	Filet de hoki aux légumes	V2	Rôti de bœuf froid	V2	Omelette garnie au fromage	V2	Hachis parmentier (PC)	V2	Poulet rôti au jus	V2	Filet meunière
L1	Semoule au beurre	L1	Blé au beurre	L1	Torsades au beurre	L1	Lentilles BIO	L1	Purée	L1	Penne aux champignons	L1	Boulgour aux petits légumes
L2	Blette au jus	L2	Choux bruxelles sautés	L2	Haricots verts sautés	L2	Batonnière carottes persillées	L2	Jardinière de légumes	L2	Poêlée de légumes	L2	Carottes vichy BIO
D1	Carré frais	D1	Banane	D1	Gouda	D1	Œufs au lait	D1	Clémentines	D1	tarte au citron	D1	Mousse chocolat pot
D2	Pêches au sirop	D2	Crème onctueuse praliné	D2	Orange	D2	Kiwi	D2	Fromage blanc nature	D2	Poire	D2	Purée banane s/s ajouté