



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 05 juillet au 11 juillet 2021

Lundi
05 juil.

Portage Menu A
Radis
Emincé de dinde LR sauce kebab
Potatoes
Mimolette
Coupelle de purée de pommes et fraises

Portage Menu B
Salade de pommes de terre
Fricassée boeuf CHAR aux navets
Gratin de chou fleur
Pont l'Evêque AOP
Fruit

Mardi
06 juil.

Portage Menu A
Taboulé
Pavé de colin d'alaska pmd sauce à l'oseille
Purée de courgettes
Yaourt aromatisé
Fruit

Portage Menu B
MELON JAUNE (ENTREE)
Bolognaise de canard du chef
Penne rigate
Carré
Cake au chocolat du chef (farine locale)

Mercredi
07 juil.

Portage Menu A
Tranche de pastèque
Poulet LR
Poêlée de brocoli, tomate et champignon
Fourme d'ambert AOP
Liégeois à la vanille

Portage Menu B
Croustillant de chèvre
Aile de raie PMD sauce citron
Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)
Tomme noire
Fruit

Jeudi
08 juil.

Portage Menu A
Tomate BIO
Sauté de boeuf char sauce tomate, basilic
Haricots verts extra fins
Petit fromage frais nature
Flan pâtissier

Portage Menu B
Asperges
Saucisse de Morteau*
Gratin dauphinois
Coulommiers
Fruit

Vendredi
09 juil.

Portage Menu A
Œuf dur BIO
Filet de saumon froid
Riz nicois
Pont l'Evêque AOP
Fruit BIO

Portage Menu B
Concombres à la crème
Paupiette de veau au jus
Petits pois mijotés
Yaourt aux fruits
Eclair parfum café

Samedi
10 juil.

Portage Menu A
Fond d'artichaut
Curry de mouton aux pois chiches
Légumes couscous et semoule
Fromage blanc sucré
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
11 juil.

Portage Menu A
Carottes râpées
Filet de lieu frais sauce citron persillée
Purée de petits pois et pommes de terre
Saint Nectaire AOP
Far Breton

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 12 juillet au 18 juillet 2021

Lundi
12 juil.

Portage Menu A
Concombre local en rondelles
Poulet LR
Pennes BIO
Tomme blanche
Coupelle de purée de pêches

Portage Menu B
Salade de tomates
Minutal de sauté de porc lr (sauté, pomme, coriandre, cumin, poireaux, oignon et vinaigre de cidre)
Petits pois mijotés
Petit fromage frais aux fruits
RIZ AU LAIT (INDIV.)

Mardi
13 juil.

Portage Menu A
Coeur de palmier
Sauté de boeuf CHAR au jus
Carottes et pommes de terre
Camembert
Mousse au chocolat noir

Portage Menu B
Radis
Filet de lieu frais sauce crème
Courgettes
Montboissié
Liégeois chocolat

Mercredi
14 juil.

*****Menu du 14 juillet et sa boisson*****

Portage Menu A
MELON, JAMBON DE PAYS
Gigot d'agneau cuit au jus
Salade de haricots verts
Roquefort
Charlotte au fruits rouges

Portage Menu B

Jeudi
15 juil.

*****Menu Marocain*****

Portage Menu A
MELON JAUNE (ENTREE)
Merguez aux légumes couscous BIO
Semoule BIO
Yaourt nature local BIO Quart de lait
Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Portage Menu B
Taboulé au fromage de brebis
Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin
Julienne de légumes
Brebicrème
Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Vendredi
16 juil.

Portage Menu A
Salade de pommes de terre
Rôti de veau au jus
Flan de courgettes, mozzarella et basilic
Saint Paulin
Fruit

Portage Menu B
Radis
Tranche de thon basquaise
Haricots blancs à la tomate
Faisselle
Mirabelles au sirop

Samedi
17 juil.

Portage Menu A
Salade de lentilles
Sauté de porc* LR marengo
Brocolis en persillade
Yaourt aromatisé
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
18 juil.

Portage Menu A
Concombre local en rondelles
Braisé de dinde lr vallée d'auge (pomme, crème fraîche)
Poêlée campagnarde
Bûche de chèvre
Tarte normande

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 19 juillet au 25 juillet 2021

Lundi
19 juil.

Portage Menu A
Saucisson sec*
Filet de hoki PMD sauce provençale
Epinards branche au jus
Pointe de Brie
Fruit

Portage Menu B
Filet de maquereau à la moutarde
Steak haché de veau LR sauce charcutière
Ratatouille et pommes de terre persillées
Livarot AOP
Fruit

Mardi
20 juil.

Portage Menu A
Rillettes de sardine et céleri du chef
Rôti de boeuf CHAR
Purée crécy (carotte, pdt fraîche locale)
Cantal AOP
Fruit

Portage Menu B
Concombre, ciboulette
Tortilla aux pommes de terre du chef
Riz
Fromage frais à la vanille
Tarte au flan

Mercredi
21 juil.

Portage Menu A
Carottes râpées
Boudin noir aux pommes*
Pdt boulangere
Coulommiers
Coupelle de purée de pêches

Portage Menu B
Duo de courgette et tomate
Moussaka

Yaourt aux fruits
Cake coco du chef (farine locale)

Jeudi
22 juil.

Menu Indien

Portage Menu A
Concombres tsatziki
Filet de cabillaud PMD sauce au curry
Riz et lentilles bio à l'indienne (curry)
Fromage blanc BIO
Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Portage Menu B
Samoussa au poulet
Emincé de dinde LR au curry
Légumes cuisinés au cerfeuil
Bleu
Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Vendredi
23 juil.

Portage Menu A
Tranche de pastèque
Merguez
Taboulé (semoule BIO)
Gouda
Crème dessert au chocolat

Portage Menu B
Céleri rémoulade
Pavé de colin d'alaska pmd sauce miel et laurier
Gnocchetti
Petit fromage frais nature
Fruit

Samedi
24 juil.

Portage Menu A
Salade de tomates
Cassoulet *
Haricots blancs à la tomate
Cabecou
Pruneaux au vin rouge

Portage Menu B

Dimanche
25 juil.

Portage Menu A
Salade mexicaine
Effiloché de canard en parmentier

Yaourt nature de Sigy LCL
Tarte aux abricots

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 26 juillet au 01 août 2021

Lundi
26 juil.

Portage Menu A
Concombre local en rondelles
Escalope de dinde LR au jus
Ratatouille à la niçoise
Saint Nectaire AOP
Crème dessert grand marnier

Portage Menu B
Salade façon piémontaise de dinde
Filet de limande PMD sauce aurore
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
Carré
Fruit

Mardi
27 juil.

Portage Menu A
Carottes râpées
Pavé de merlu PMD sauce citron
Haricots verts extra fins
Brie
Tarte au cacao

Portage Menu B
Saumon courgette/salade bq
Steak haché de veau LR sauce romarin
Pommes noisettes
Faisselle
Fruit

Mercredi
28 juil.

Portage Menu A
Sardine à l'huile
Boeuf CHAR façon bourguignon
Carottes à l'ail
Fournols
Fruit

Portage Menu B
Taboulé
Boudin blanc de volaille et porc
Purée de patates douces
Pavé d'affinois
Fruit

Jeudi
29 juil.

Portage Menu A
MELON JAUNE (ENTREE)
Oeuf dur BIO
Salade piémontaise (dinde)
Mix'lait framboise
Madeleine

Portage Menu B
Carottes râpées à l'orange
Saucisse de Montbeliard (porc)
Epinards branches à la crème
Pont l'Evêque AOP
Gâteau aux pommes du chef (farine locale)

Vendredi
30 juil.

Portage Menu A
Gaspacho de tomates
Escalope de dinde panée
Spaghetti
Gorgonzola AOP
Pêches au sirop

Portage Menu B
Tomate BIO et mozzarella
Filet de cabillaud PMD sauce citron
Poêlée de haricots verts, brocolis, champignons
Fromage frais campagne
Fruit

Samedi
31 juil.

Portage Menu A
Saucisson sec* et cornichon
Rôti de boeuf CHAR
Salade de pâtes
Livarot AOP
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
01 août

Portage Menu A
Filet de maquereau à la tomate
Sauté de veau LR au cidre
Courgettes à la provençale
Yaourt aux fruits
Crêpe nature sucrée

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 02 août au 08 août 2021

Lundi
02 août



Portage Menu A

Concombre local en cubes
Chili con carne (boeuf CHAR)
Riz BIO pilaf
Cantal AOP
Compote de pommes et framboises allégée en sucre



Portage Menu B

Salade fenouil et carotte (frais) (asst ok)
Paupiette de veau sauce cidre
Petits pois mijotés
Fromage blanc nature
Semoule au lait

Mardi
03 août

Menu Grecque



Portage Menu A

Concombres tzatziki
Poulet lr façon yassa (épices, moutarde, citron)
Purée de patates douces
Petit fromage frais nature
Gâteau de maïs du chef



Portage Menu B

Pois chiche et tomate en salade
Moussaka de boeuf CHAR

Petit fromage frais nature
Gâteau de maïs du chef

Mercredi
04 août



Portage Menu A

Filet de maquereau à la tomate
Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne
Purée de choux de Bruxelles au fromage
Rouy
Fruit



Portage Menu B

Taboulé
Filet de tilapia sauce citron
Duo de haricots plats et haricots beurre à la tomate
Fourme d'ambert AOP
Crème dessert au chocolat

Jeudi
05 août



Portage Menu A

Pâté de volaille croute
Croque monsieur au thon du chef
Salade verte fraîche BIO
Coulommiers
Fruit



Portage Menu B

Mortadelle* et cornichon
Bolognaise de boeuf CHAR
Spaghetti
Gorgonzola AOP
Fruit

Vendredi
06 août



Portage Menu A

Tranche de pastèque
Rôti de boeuf CHAR froid
Taboulé (semoule BIO)
Rondelé ail et fines herbes
Ile flottante



Portage Menu B

Salade Caesar (Salade/croûtons/oeuf)
Lasagne au saumon

Yaourt vanille
Gâteau tutti frutti du chef (farine locale)

Samedi
07 août



Portage Menu A

Macédoine mayonnaise
Braisé de dinde lr vallée d'auge (pomme, crème fraîche)
Penne rigate
Tomme blanche
Fruit



Portage Menu B

Dimanche
08 août



Portage Menu A

Salade de tomates
PAELLA GARNIE LBR (SANS PORC)

Pont l'Evêque AOP
Tarte amandine



Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 09 août au 15 août 2021

Lundi
09 août

Portage Menu A
Carottes râpées
Thon à la tomate et au basilic
Pâtes
et emmental râpé
Crème dessert au café

Portage Menu B
Salade de lentilles
Escalope de dinde LR sauce estragon
Courgettes à la provençale
Fromage blanc nature
Fruit

Mardi
10 août

Menu Antillais

Portage Menu A
Acras de morue
Colombo de dinde LR
Riz cuisiné pilaf
Yaourt nature local BIO Quart de lait
Tarte noix de coco

Portage Menu B
Salade verte aux crevettes
Poulet LR sauce à la cacahuète
Aubergines grillées sauce tomate
Bûche de chèvre
Tarte noix de coco

Mercredi
11 août

Portage Menu A
Jambon de pays *
Filet de limande PMD
Fenouil à la crème
Brie
Eclair parfum café

Portage Menu B
Céleri rémoulade
Merguez et légumes couscous
Semoule
Munster AOP
Mirabelles au sirop

Jeudi
12 août

Portage Menu A
MELON JAUNE (ENTREE)
Rôti de veau au jus
Salade piémontaise (dinde)
Gouda
Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Portage Menu B
Croustillant de chèvre
Andouillette* sauce dijonnaise
Poêlée champêtre
Yaourt à la noix de coco, citron ou vanille
Fruit

Vendredi
13 août

Portage Menu A
Concombre local en rondelles
Pavé de merlu PMD sauce fines herbes
Petits pois mijotés
Fromage blanc BIO
Gâteau aux mirabelles du chef (farine locale)

Portage Menu B
Saucisson sec* et cornichon
Rôti de dinde LR froid
Taboulé
Edam
Fruit

Samedi
14 août

Portage Menu A
Sardine à l'huile et citron
Bifteck haché charolais jus aux oignons
Flageolets au thym
Yaourt aux fruits
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
15 août

Portage Menu A
Salade de tomates
Sauté de veau LR sauce tomate
Pommes noisettes
Saint Nectaire AOP
Tarte tropezienne

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 16 août au 22 août 2021

Lundi
16 août

Portage Menu A
Concombre en rondelles
Filet de saumon frais sauce citron
Purée de courgettes
Montcadi croûte noire
Fruit

Portage Menu B
Carottes à l'orange
Emincé de boeuf CHAR sauce aux olives
Semoule
Rondelé ail et fines herbes
Coupelle de purée de pommes et fraises

Mardi
17 août

Viva Mexico

Portage Menu A
Guacamole au fromage blanc BIO du chef
Chili con carne (boeuf CHAR)
Riz BIO pilaf
Petit fromage frais nature
Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)

Portage Menu B
Salade mexicaine
Tortilla aux pommes de terre du chef
Salade verte fraîche
Fromage blanc aromatisé
Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)

Mercredi
18 août

Portage Menu A
Rillettes de thon du chef
Suprême de poulet sauce forestière
Fondue de poireaux à la crème
Chaumes
Chouquettes à la crème

Portage Menu B
MELON JAUNE (ENTREE)
Navarin d'agneau LR
Semoule aux abricots et aux amandes
Rondelé ail et fines herbes
Coupelle de purée de poires

Jeudi
19 août

Portage Menu A
Rosette* et cornichons
Lasagne ricotta épinard

Saint Paulin
Fruit bio

Portage Menu B
Melon Charentais
Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes
Brocolis en persillade
Tomme blanche
Tarte au flan

Vendredi
20 août

Portage Menu A
Tranche de pastèque
Merguez
Lentilles mijotées
Bûche mélangée
Creme dessert grand marnier

Portage Menu B
Salade de riz composée
Aile de raie PMD sauce beryc
Haricots verts à l'ail
Rouy
Fruit

Samedi
21 août

Portage Menu A
Tomates mozzarella
Bolognaise de boeuf CHAR
Spaghetti
et fromage type parmesan
Liégeois chocolat

Portage Menu B

Dimanche
22 août

Portage Menu A
Concombre local en cubes
Sauté de veau LR sauce au curry
Purée crécy bio (purée de carottes et pommes de terre)
Cantal AOP
Tarte au chocolat

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 23 août au 29 août 2021

Lundi
23 août

Portage Menu A
Salade de betteraves BIO
Omelette BIO
Macaroni
Tomme blanche
Fruit

Portage Menu B
Carottes râpées
Filet de colin d'alaska pmd sauce basquaise
Poêlée de légumes
Faisselle
Pruneaux au sirop

Mardi
24 août

Portage Menu A
Tomate bio antiboise (œuf bio, thon, mayonnaise, estragon)
Sauté de boeuf charolais sauce dijonnaise (moutarde)
Brocolis en persillade
Yaourt nature
Clafoutis pêches et pistache du chef (farine locale)

Portage Menu B
Flan de choux fleurs
Aile de raie PMD sauce normande
Riz
Coulommiers
Fruit

Mercredi
25 août

Portage Menu A
Cervelas vinaigrette*
Lapin sauce chasseur
Semoule
Yaourt à la pulpe de fruits
Fruit

Portage Menu B
Macédoine mayonnaise
Andouillette
Purée au romarin
Petit fromage frais nature
Fruit

Jeudi
26 août

Portage Menu A
Saucisson à l'ail*
Escalope de dinde LR au jus
Epinards branche BIO à la crème
Mimolette
Fruit

Portage Menu B
Œuf dur BIO
Filet de saumon sauce oseille
Riz
Yaourt aromatisé
Fruit

Vendredi
27 août

Menu Anglais

Portage Menu A
Carottes cuites en bâtonnets
Rôti de boeuf CHAR
Potatoes
Yaourt à la pulpe de fruits
Cheesecake

Portage Menu B
Pâté en croûte* et cornichon
Saucisse fumée de porc
Haricots blancs à la tomate
Cheddar
Crumble

Samedi
28 août

Portage Menu A
Asperges
PAELLA GARNIE LBR (SANS PORC)

Fromage frais campagne
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
29 août

Portage Menu A
Carottes râpées
Boeuf CHAR tomat'olive
Haricots verts extra fins
Camembert
Eclair parfum au chocolat

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 30 août au 05 septembre
2021

Lundi
30 août

Portage Menu A
Salade de lentilles
Quenelle au jus de rôti
Riz cuisiné pilaf
Pont l'Evêque AOP
Crème dessert au chocolat

Portage Menu B
Moelleux de tomate au basilic du chef (farine et lait locaux)
Côte porc LR au jus
Julienne de légumes
Fromage blanc nature
Fruit

Mardi
31 août

Portage Menu A
Tomate et maïs
Filet de hoki PMD sauce coco citron vert
Duo de courgettes jaune et verte
Yaourt à la pulpe de fruits
Paris Brest

Portage Menu B
Salade de haricots beurre à l'échalote
Rôti de dinde LR au jus
Riz
Carré
Fruit

Mercredi
01 sept.

Portage Menu A
Rillettes* et cornichon
Boudin noir aux pommes*
Pdt boulangere
Pointe de Brie
Fruit

Portage Menu B
Carottes râpées
Curry de mouton aux pois chiches
Légumes couscous et semoule
Faisselle
Mousse au citron

Jeudi
02 sept.

Portage Menu A
MELON JAUNE (ENTREE)
Bifteck haché charolais sauce échalote
Potatoes
Livarot AOP
Mousse au chocolat noir

Portage Menu B
Sardine à la tomate
Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes
Brocolis en persillade
Petit fromage frais nature
Fruit

Vendredi
03 sept.

Portage Menu A
Œuf dur BIO
Thon à la tomate et au basilic
Farfallines
Montcadi croûte noire
Fruit

Portage Menu B
Salade de tomates
Sauté de dinde lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)
Haricots plats au thym
Bûche de chèvre
Semoule au lait

Samedi
04 sept.

Portage Menu A
Asperges
Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne
Ratatouille à la niçoise
Faisselle
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
05 sept.

Portage Menu A
Céleri rémoulade
Blanquette de veau LR
Carottes et pommes de terre persillées (pdt fraîche)
Carré
Tarte aux myrtilles

Portage Menu B