



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 03 mai au 09 mai 2021

Lundi
03 mai

Portage Menu A
Crêpe au fromage
Sauté de porc* LR sauce moutarde
Epinards branche BIO à la crème
Edam
Fruit

Portage Menu B
Concombre, ciboulette
Filet de cabillaud PMD sauce citron
Pommes noisettes
Faisselle
Brownie

Mardi
04 mai

Portage Menu A
Radis
Filet de truite frais a la creme aux herbes
Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches
Petit fromage frais nature
Riz au lait

Portage Menu B
Andouille de vire
Emincé de dinde LR façon cervoise
Blettes sauce béchamel
Camembert
Fruit

Mercredi
05 mai

Portage Menu A
Sardine à l'huile et citron
Sauté de boeuf CHAR au jus
Légumes pot au feu
Yaourt nature
Fruit

Portage Menu B
Pomelos et sucre
Boudin noir aux pommes*
Purée de pommes de terre
Livarot AOP
CREME DESSERT CAFE

Jeudi
06 mai

Portage Menu A
Pâté de campagne* et cornichons
Rôti de veau cuit au romarin
Lentilles locales mijotées
Coulommiers
Fruit bio

Portage Menu B
Carottes râpées
Filet de saumon à la julienne et crème aux herbes
Champignons et riz
Fromage blanc nature
Cake nature du chef (farine locale)

Vendredi
07 mai

Portage Menu A
Salade verte fraîche BIO
Meunière colin d'Alaska
Courgettes
Yaourt nature BIO
Gâteau poire chocolat du chef (farine locale)

Portage Menu B
Asperges
Effiloché de canard en parmentier

Carré
Fruit

Samedi
08 mai

Portage Menu A
Salade de tomates
Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin
Semoule
Cabecou
Mousse au chocolat noir

Portage Menu B

Dimanche
09 mai

Portage Menu A
Carottes râpées
Pintade rôtie
Pommes noisettes
Pont l'Evêque AOP
Tarte aux abricots

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 10 mai au 16 mai 2021

Lundi
10 mai

- Portage Menu A**
Salade de tomates
Sauté de boeuf char façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème)
Coquillettes BIO
Cabecou
Cocktail de fruits

- Portage Menu B**
Filet de maquereau à la tomate
Braisé de dinde lr vallée d'auge (pomme, crème fraîche)
Riz cuisiné pilaf
Petit fromage frais nature
Fruit

Mardi
11 mai

- Portage Menu A**
Rillettes de thon du chef
Filet de saumon frais sauce citron
Ratatouille et pommes de terre
Pont l'Evêque AOP
Fruit bio

- Portage Menu B**
Radis
Sauté de veau LR sauce estragon
Haricots blancs à la tomate
Fromage frais à la vanille
Beignet au chocolat

Mercredi
12 mai

- Portage Menu A**
Concombre en rondelles
Pavé de colin d'alaska pmd sauce crevettes
Jeunes carottes
Fromage blanc sucré
Riz au lait

- Portage Menu B**
Carottes râpées
Rognons de porc* sauce madère
Purée de céleri et pommes de terre
Port salut
Fruit

Jeudi
13 mai

Menu de l'ascension et son cidre

- Portage Menu A**
Croustillant de chèvre
Rôti de porc* LR sauce au miel
Haricots verts à l'ail
Abondance AOP
Crumble

- Portage Menu B**

Vendredi
14 mai

- Portage Menu A**
Salade de betteraves BIO
Blanquette de dinde LR
Carottes et pommes de terre
Fromage blanc nature
Fruit

- Portage Menu B**
Tomate au basilic
Paëlla de la mer (poisson PDU)
Pointe de Brie
Coupelle de purée de pêches

Samedi
15 mai

- Portage Menu A**
Concombre en cubes
Saucisse de Montbeliard (porc)
Haricots blancs à la tomate
Tomme grise
Crème dessert au chocolat

- Portage Menu B**

Dimanche
16 mai

- Portage Menu A**
Salade de tomates BIO
Navarin d'agneau VOF
Carottes fraîches
Munster AOP
Millefeuille

- Portage Menu B**



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 17 mai au 23 mai 2021

Lundi
17 mai

Portage Menu A
Carottes râpées
Dos de cabillaud frais sauce végétale pomme curry
crémée
Purée de haricots verts du chef (pdt fraîche)
Cantal AOP
Fruit bio

Portage Menu B
Crêpe au jambon*
Escalope dinde LR au curry
Courgettes braisées
Petit fromage frais nature
Fruit

Mardi
18 mai

Portage Menu A
Salade de pâtes BIO
Rôti de boeuf CHAR froid
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
Fromage blanc nature
Fruit

Portage Menu B
Pomelos et sucre
Pavé de colin d'alaska pmd sauce bercy (persil, échalote)
Carottes à l'ail
Rondelé persillé
Tarte normande

Mercredi
19 mai

Portage Menu A
Terrine de légumes sauce cocktail
Saucisse fumée de porc
Lentilles mijotées
Coulommiers
Fruit

Portage Menu B
Cervelas* et cornichon
Bolognaise de canard du chef
Macaroni
Fromage blanc nature
Fruit

Jeudi
20 mai

Portage Menu A
Concombre local en rondelles
Emincé de dinde lr sauce bulgogi (gingembre,
paprika, sauce soja)
Riz
Rondelé ail et fines herbes
Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef

Portage Menu B
Rosette* et cornichons
Filet de cabillaud PMD sauce Niçoise
Epinards branches à la crème
Saint Paulin
Semoule au lait

Vendredi
21 mai

Portage Menu A
Champignons persillés
Couscous poulet lr printanier et semoule bio
Semoule BIO
Bûche de chèvre
Fruit

Portage Menu B
Filet de maquereau à la moutarde
Pavé de colin d'alaska pmd sauce marseillaise (ail,
tomate, huile d'olive)
Brocolis
Coeur de dame
Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Samedi
22 mai

Portage Menu A
Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon,
mayonnaise)
Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne
Tagliatelles
Bûche de chèvre
Pruneaux au vin rouge

Portage Menu B

NB: Pomelos entier

Dimanche
23 mai

Portage Menu A
Pomelos et sucre
Osso bucco de veau lr sauce tomate, basilic
Pdt boulangère
Bleu de Bresse
Tarte au citron meringuée

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 24 mai au 30 mai 2021

Lundi
24 mai

- Portage Menu A**
Salade de tomates BIO
Sauté de dinde LR sauce estragon
Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)
Camembert
Compote de pommes et abricots allégée en sucres

- Portage Menu B**
Crêpe au fromage
Boeuf façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, extrait de raisin rouge, persil)
Courgettes persillées
Yaourt à la pulpe de fruits
Liégeois chocolat

Mardi
25 mai

- Portage Menu A**
Salade de pommes de terre
Curry d'agneau français aux pois chiches
Brocolis BIO en persillade
Petit fromage frais nature
Fruit

- Portage Menu B**
Carottes râpées à l'orange
Filet de truite frais à la crème aux herbes
Penne rigate
Faisselle
Pêches au sirop

Mercredi
26 mai

Menu Melba

- Portage Menu A**
Salade de tomates
Suprême de pintade aux pêches
Riz cuisiné pilaf
Comté AOC
Clafoutis pêches du chef (farine locale)

- Portage Menu B**

Jeudi
27 mai

- Portage Menu A**
Salade verte fraîche BIO
Bifteck haché charolais sauce tomate
Carottes
Chamois d'or
Gâteau au fromage blanc du chef (farine locale)

- Portage Menu B**
Concombre, ciboulette
Pavé de merlu PMD sauce au curry
Haricots verts à l'ail
Livarot AOP
Crème dessert grand marnier

Vendredi
28 mai

- Portage Menu A**
Carottes râpées
Pâtes à la romaine (jambon de dinde)

Faisselle
Mousse au café

- Portage Menu B**
Céleri rémoulade
Brandade de poisson PMD (purée BIO)

Rouy
Eclair parfum café

Samedi
29 mai

- Portage Menu A**
Filet de maquereau à la tomate
Choucroute* garnie
Légumes choucroute et pommes de terre
Maroilles AOC
Mousse aux marrons

- Portage Menu B**

Dimanche
30 mai

- Portage Menu A**
Oeuf dur
Blanquette de dinde LR
Haricots blancs persillés
Tomme blanche
Chouquettes à la crème

- Portage Menu B**



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 31 mai au 06 juin 2021

Lundi
31 mai

Portage Menu A
Concombre local en cubes
Omelette BIO
Petits pois mijotés
Emmental
Coupelle de purée de pommes et coings

Portage Menu B
Sardine à l'huile
Sauté de porc* LR sauce aux olives
Pâtes Serpentine
Yaourt aux fruits
Fruit

Mardi
01 juin

Portage Menu A
Salade de tomates
Sauté de boeuf CHAR sauce piquante
Haricots verts BIO
Yaourt nature BIO
Abricotier du chef (farine et lait locaux)

Portage Menu B
Tarte aux poireaux
Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron
Riz
Carré
Fruit

Mercredi
02 juin

Portage Menu A
Taboulé
Sauté d'agneau bio sauce olives et coriandre
Haricots blancs coco BIO sauce thym
Brebicrème
Fruit

Portage Menu B
Carottes râpées et raisins secs
Poulet LR
Ratatouille à la niçoise
Yaourt à la pulpe de fruits
Semoule au lait

Jeudi
03 juin

Portage Menu A
Salade verte fraîche BIO
Brandade de poisson pmd du chef (pdt fraîche locale)

Saint Nectaire AOP
Mousse au chocolat au lait

Portage Menu B
Filet de maquereau à la tomate
Boulettes au mouton sauce aux olives
Penne rigate
Faisselle
Fruit

Vendredi
04 juin

Portage Menu A
Rillettes de canard du chef
Echine de porc* sauce dijonnaise
Semoule BIO
Gouda
Fruit

Portage Menu B
Coeur de palmier
Tranche de thon basquaise
Haricots plats au thym
Livarot AOP
Eclair parfum au chocolat

Samedi
05 juin

Portage Menu A
Saucisson sec* et cornichon
Bolognaise de canard du chef
Farfallines
Fromage blanc nature
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
06 juin

Portage Menu A
Radis
Sauté de veau LR sauce au curry
Flageolets au thym
Camembert
Flan pâtissier

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 07 juin au 13 juin 2021

Lundi
07 juin



Portage Menu A

Tranche de pastèque
Carbonara*
Pâtes BIO
Munster AOP
Pêches au sirop



Portage Menu B

Crêpe au fromage
Filet de cabillaud PMD sauce citron
Haricots verts à l'ail
Coulommiers
Crème dessert au chocolat

Mardi
08 juin



Portage Menu A

Friand au fromage
Boudin noir aux pommes*
Purée de pommes de terre
Carré
Fruit



Portage Menu B

Salade de tomates
Pavé de merlu PMD sauce ciboulette
Courgettes à l'ail
Fromage blanc nature
Paris Brest

Mercredi
09 juin



Portage Menu A

Croustillant de chèvre
Filet de hoki PMD sauce champignons
Brocolis en persillade
Chamois d'or
Fruit



Portage Menu B

Salade fenouil et carotte (frais) (asst ok)
Osso bucco de dinde en sauce
Lentilles mijotées
Petit fromage frais aux fruits
Pruneaux au vin rouge

Jeudi
10 juin



Portage Menu A

Concombres à la crème
Andouillette* sauce dijonnaise
Pommes noisettes
Yaourt nature BIO
Fruit



Portage Menu B

Rillettes de sardine et céleri du chef
Poisson pdu à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)

Rouy
Fruit

Vendredi
11 juin



Portage Menu A

Taboulé
Gardiane de boeuf CHAR
Carottes BIO
Mimolette
Fruit



Portage Menu B

MELON JAUNE (ENTREE)
Thon à la tomate et au basilic
Riz
Maroilles AOC
Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Samedi
12 juin



Portage Menu A

Macédoine mayonnaise
Célerimentier de canard (purée céleri, pdt)

Saint Albroy
Fruit



Portage Menu B

Dimanche
13 juin



Portage Menu A

Coeur de palmier
Sauté de dinde LR sauce à l'abricot
Pomme de terre vapeur fraîches locales
Munster AOP
Tarte tropezienne



Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 14 juin au 20 juin 2021

Lundi
14 juin

Portage Menu A
Concombre, ciboulette
Sauté de veau LR sauce estragon
Brocolis
Fromage blanc nature
Fruit

Portage Menu B
Radis
Rougail de saucisses*
Riz cuisiné pilaf
Coulommiers
Pruneaux au vin rouge

Mardi
15 juin

Portage Menu A
Guacamole au fromage blanc BIO du chef
Dos de cabillaud frais sauce végétale pomme curry
crémée
Pommes de terre caldeirada (pdt, tomate, oignon)
Camembert
Fruit

Portage Menu B
Rillettes de poissons
Rôti de boeuf CHAR froid
Taboulé
Yaourt à la pulpe de fruits
Liégeois au café

Mercredi
16 juin

Portage Menu A
Rillettes de canard du chef
Tripes à la mode de Caen
Haricots verts à l'ail
Montboissié
Fruit

Portage Menu B
Terrine de légumes sauce cocktail
Poulet LR sauce basquaise
Courgettes
Carré
Chouquettes à la crème

Jeudi
17 juin

Menu Grec

Portage Menu A
Concombres tsatziki
Emincé de dinde LR sauce kebab
Riz BIO pilaf
Livarot AOP
Compote de pommes et abricots allégée en sucres

Portage Menu B
Tomate, thon et PDT aux olives
Moussaka
Yaourt à la grecque
Semoule au lait

Vendredi
18 juin

Portage Menu A
Tranche de pastèque
Boulettes de boeuf CHAR, jus aux oignons
Carottes
Rondelé persillé
Tarte au citron meringuée

Portage Menu B
Museau
Filet de limande PMD sauce citron
Haricots blancs à la tomate
Brie
Fruit

Samedi
19 juin

Portage Menu A
Oeuf dur BIO
Saucisse fumée de porc
Lentilles mijotées
Saint Brice
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
20 juin

Portage Menu A
Radis
Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin
Semoule
Saint Paulin
Far Breton

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 21 juin au 27 juin 2021

Menu d'été

Lundi
21 juin

Portage Menu A
Saucisson sec* et cornichon
Filet de saumon frais sauce citron
Penne rigate
Munster AOP
Tarte aux abricots

Portage Menu B

Mardi
22 juin

Portage Menu A
Salade de riz, tomate et mozzarella
Emincé de dinde LR aux pruneaux
Légumes couscous et semoule
Yaourt à la pulpe de fruits
Fruit

Portage Menu B
Concombre au fromage blanc et herbes
Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne
Carottes à l'ail
Camembert
Semoule au lait

Mercredi
23 juin

Portage Menu A
Tranche de pastèque
Boudin blanc de volaille et porc
Julienne de légumes
Fromage blanc sucré
Tarte normande

Portage Menu B
Rillettes de sardine et céleri du chef
Cassolette de moules
Pommes noisettes
Yaourt à la pulpe de fruits
Fruit

Jeudi
24 juin

Portage Menu A
Melon BIO
Rôti de boeuf CHAR froid
Taboulé
Yaourt nature
Clafoutis myrtille (farine locale) du chef

Portage Menu B
Salade de lentilles
Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes
Poêlée de haricots verts, brocolis, champignons
Cabecou
Fruit

Vendredi
25 juin

Portage Menu A
Saucisson à l'ail et cornichons
Courmentier de lieu PMD

Pont l'Evêque AOP
FRUIT BIO

Portage Menu B
Salade fraîcheur de printemps (sv, pomme, céleri, cerfeuil)
Escalope de dinde panée
Trio de légumes au gratin (carotte, courgette, chou fleur)
Faisselle
Riz au lait

Samedi
26 juin

Portage Menu A
Salade façon gardoise bq
Merguez et légumes couscous
Semoule
Bleu
Mirabelles au sirop

Portage Menu B

Dimanche
27 juin

Portage Menu A
Carottes râpées à l'orange
Sauté de boeuf lr façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème)
Haricots verts à l'ail
Chaumes
Eclair parfum au chocolat

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 28 juin au 04 juillet 2021

Lundi
28 juin

Portage Menu A
Carottes râpées
Filet de lieu frais sauce citron persillée
Ratatouille à la niçoise
Saint Nectaire AOP
Ile flottante

Portage Menu B
Friand au fromage
Emincé de dinde LR sauce moutarde
Courgettes persillées
Munster AOP
Fruit

Mardi
29 juin

Portage Menu A
Oeuf dur BIO
Sauté d'agneau français sauce basquaise
Pdt boulangere
Brie
Fruit

Portage Menu B
Céleri rémoulade
Pavé de colin d'Alaska PMD sauce tomate
Julienne de légumes
Yaourt nature
Tarte normande

Mercredi
30 juin

Portage Menu A
Samoussa au poulet
Echine 1/2 sel sauce mandarine
Riz
Saint môtret
Fruit

Portage Menu B
Salade de betteraves
Lasagne au saumon

Fromage blanc aromatisé
Creme dessert grand marnier

Jeudi
01 juil.

Portage Menu A
Tranche de pastèque
Rôti de boeuf VBF froid
Salade piémontaise (dinde)
Coulommiers
Liégeois au café

Portage Menu B
Rillettes de thon du chef
Paëlla de la mer (poisson PDU)

Cabecou
Fruit

Vendredi
02 juil.

Portage Menu A
Gaspacho de tomates
Pavé de merlu PMD sauce basilic
Semoule
Bûche mélangée
Fruit

Portage Menu B
Salade courgette oceane
Steak haché de veau LR sauce charcutière
Aubergines grillées sauce tomate
Yaourt à la grecque
Riz au lait

Samedi
03 juil.

Portage Menu A
Sardine à l'huile
Poulet LR
Pommes noisettes
Fromage blanc sucré
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
04 juil.

Portage Menu A
Salade de tomates
Osso bucco de veau LR Marengo
Polenta
Gorgonzola AOP
Tarte tropezienne

Portage Menu B