



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 01 mars au 07 mars 2021

Lundi
01 mars

Portage Menu A
Salade de betteraves BIO
Poulet LR
Pommes noisettes
Petit fromage frais nature
Fruit

Portage Menu B
Sardine à l'huile
Boeuf LR façon bourguignon
Poêlée campagnarde
Yaourt aux fruits
Gaufre liégeoise au chocolat

Mardi
02 mars

Portage Menu A
Chou blanc frais en rémoulade
Filet de lieu frais sauce citron persillée
Petits pois mijotés
Yaourt nature BIO
Gâteau aux poires du chef

Portage Menu B
Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, hv, petits pois)
Braisé de dinde lbr vallée d'auge (pomme, crème fraîche)
Semoule
Saint Paulin
Fruit

Mercredi
03 mars

Menu Melba

Portage Menu A
Tomate, thon et edam
Suprême de pintade aux pêches
Pommes duchesses

Clafoutis pêches du chef (farine locale)

Portage Menu B

Jeudi
04 mars

Nouvelle recette

Portage Menu A
Cake vert épinard pesto (farine locale)
Bifteck haché charolais sauce estragon, tomate
Carottes
Tomme blanche
Fruit

Portage Menu B
Salade verte, thon et olives noires
SAUTE PORC LBR SAUCE FACON FERMIERE
Purée de pommes de terre
Fromage blanc nature
Pruneaux au vin rouge

Vendredi
05 mars

Portage Menu A
Soupe de lentilles BIO au cumin
ROTI DE VEAU CUIT AU JUS
Chou fleur
Pont l'Evêque AOP
Fruit

Portage Menu B
Salade de mâches
Filet de hoki PDU sauce citron persillé
Coquillettes
Yaourt aromatisé
Cake nature du chef (farine locale)

Samedi
06 mars

Portage Menu A
Feuilleté de saumon
Boudin blanc de volaille et porc
Julienne de légumes
Mimolette
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
07 mars

Portage Menu A
Pomelos et sucre
Blanquette dinde LBR
Flageolets au thym
Carré
Tarte au chocolat

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 08 mars au 14 mars 2021

Lundi
08 mars

Portage Menu A
Carottes râpées locales
Filet de saumon frais à la julienne crème herbes
Pommes roosty
Coulommiers
Ile flottante

Portage Menu B
Tarte aux poireaux
Courmentier de boeuf charolais

Port salut
Fruit

Mardi
09 mars

Portage Menu A
Potage de légumes variés
Sauté d'agneau LBR sauce au thym
Pdt boulangere
Cantal AOP
Fruit BIO

Portage Menu B
Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Jambonneau sauce dijonnaise
Petits pois mijotés
Rondelé aux noix
Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Mercredi
10 mars

Portage Menu A
Salade Caesar (Salade/croûtons/oeuf)
Filet de truite frais a la creme aux herbes
Epinards branches à la crème
Mimolette
Coupelle de purée de pommes et ananas

Portage Menu B
Haricots vert à l'échalote
Tripes à la mode de Caen
Pomme de terre vapeur fraîches locales
Fromage frais sur coulis de fruits
Fruit

Jeudi
11 mars

Portage Menu A
Salade verte fraîche BIO
Poisson pané PDU au riz soufflé
Brocolis sauce béchamel
Petit fromage frais nature
Semoule au lait

Portage Menu B
Céleri rémoulade
Steak haché de veau LBR sauce au paprika
Penne rigate
Coeur de Dame
Fruit

Vendredi
12 mars

Portage Menu A
Chou rouge BIO
COUSCOUS POULET LBR PRINTANIER
Semoule BIO
Rondelé aux noix
Purée de pommes locales à la cannelle du chef

Portage Menu B
Velouté de salsifis
Pavé de colin sauce crevettes
Poêlée champêtre
Comté AOC
Eclair parfum au chocolat

Samedi
13 mars

Portage Menu A
Coeurs d'artichauts
Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne
Purée de choux de Bruxelles au fromage
Bleu de Bresse
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
14 mars

Portage Menu A
Carottes râpées et raisins secs
Paëlla garnie (porc)

Livarot AOP
Tarte aux myrtilles

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 15 mars au 21 mars 2021

Lundi
15 mars

Portage Menu A
Chou chinois
Bolognaise de boeuf charolais
Pennes BIO
Fourme d'ambert AOP
Crème dessert au chocolat

Portage Menu B
Oeuf dur BIO
Gratin de poisson sauce dieppoise (à base de crustacés)
Fenouil braisé
Fromage blanc nature
Fruit

Mardi
16 mars

Portage Menu A
Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, hv, petits pois)
Dos de cabillaud frais sauce crème aux herbes
Semoule
Yaourt nature BIO
Fruit

Portage Menu B
Salade iceberg
Escalope de dinde panée
Courgettes à la provençale
Bleu d'Auvergne AOP
Riz au lait

Mercredi
17 mars

Portage Menu A
Pâté en croûte* et cornichon
Croque monsieur au thon du chef
Salade verte fraîche
Bûche de chèvre
Fruit

Portage Menu B
Céleri rémoulade
Cassoulet maison*

Tomme blanche
Ile flottante

Jeudi
18 mars

Portage Menu A
Salade coleslaw BIO
Echine de porc* sauce dijonnaise
Chou fleur en béchamel
Yaourt nature local de Sigy
Cake au chocolat du chef (farine locale)

Portage Menu B
Emincé d'endives
Lasagne au saumon

Montboissié
Coupelle de purée de pommes et coings

Vendredi
19 mars

Portage Menu A
Sardine à la tomate
Pavé de merlu PDU sauce basilic
Lentilles locales mijotées
Brie
Fruit BIO

Portage Menu B
Velouté de cresson
Emincé de boeuf charolais sauce poivre
Epinards branches à la crème
Fromage frais campagne
Cake à la carotte du chef (farine locale)

Samedi
20 mars

Portage Menu A
Feuilleté de poisson
Cuisse poulet lbr facon coq au vin
Pommes dauphines
Chaurce AOP
Poire au vin

Portage Menu B

Menu du Printemps

Dimanche
21 mars

Portage Menu A
Saucisson sec* et cornichon
Rôti de veau au jus
Poêlée de brocoli, tomate et champignon
Bûche de chèvre
Brownie

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 22 mars au 28 mars 2021

Lundi
22 mars

Portage Menu A
Carottes râpées locales
Filet de lieu frais sauce tomate
Purée de haricots verts du chef (pdt fraîche)
Edam
Coupelle de purée de pommes et fraises

Portage Menu B
Croisillon dubarry
Bolognaise de canard du chef
Coquillettes
Coulommiers
Fruit

Mardi
23 mars

Portage Menu A
Friand au fromage
Rôti de boeuf charolais froid
Epinards branche BIO à la crème
Saint Nectaire AOP
Fruit

Portage Menu B
Salade de fenouil et carotte
Filet de limande PDU sauce aurore
Légumes cuisinés au cerfeuil
Yaourt à la pulpe de fruits
Gâteau au fromage blanc du chef (farine locale)

Mercredi
24 mars

Portage Menu A
Salade de mâches et betteraves rouges
Cassolette de moules
Pommes noisettes
Camembert
Coupelle de purée de pommes et pruneaux

Portage Menu B
Potage Crécy
Choucroute* garnie
Légumes choucroute et pommes de terre
Fromage frais campagne
Fruit

Jeudi
25 mars

Portage Menu A
Velouté de courgette bio et vache qui rit
Axoa de boeuf

Fromage blanc nature
Fruit

Portage Menu B
Filet de maquereau à la moutarde
Rognons de porc* sauce madère
Purée de potiron et pommes de terre
Epoisses h sco
Mousse au citron

Vendredi
26 mars

Portage Menu A
Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes)
Sauté de dinde lbr sauce végétale provençale
Penne BIO au blé complet
Fournols
Fruit

Portage Menu B
Salade de pommes de terre mimosa
Filet de hoki sauce potiron crémée
Endives braisées
Yaourt nature
Eclair parfum au chocolat

Samedi
27 mars

Portage Menu A
Coeur de palmier et betterave
Effiloché de canard en parmentier

Vieux pané
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
28 mars

Portage Menu A
Céleri vinaigrette
Blanquette de veau LR
Riz cuisiné pilaf
Pointe de Brie
Paris Brest

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 29 mars au 04 avril 2021

Lundi
29 mars

Portage Menu A
Salade de lentilles
Bifteck haché charolais sauce tomate
Carottes fraîches
Camembert
Fruit

Portage Menu B
Chou rouge et raisins secs
Meunière colin d'Alaska
Riz sauce tomate
Fromage blanc sucré
Cocktail de fruits

Mardi
30 mars

Portage Menu A
Radis
Boeuf charolais façon bourguignon
Chou fleur BIO en gratin
Yaourt nature
Tarte au citron meringuée

Portage Menu B
Asperges
Filet de saumon sauce citron
Petits pois mijotés
Saint Paulin
Fruit

Mercredi
31 mars

Portage Menu A
Croisillon fromage
Tranche de thon basquaise
Courgettes à la provençale
Faisselle
Fruit

Portage Menu B
Salade d'endives aux noix
Potimenter de boeuf charolais

Bleu de Bresse
Tarte amandine

Jeudi
01 avr.

Portage Menu A
Salade verte fraîche BIO
Rôti de porc LBR à la diable
Pomme de terre vapeur fraîches locales
Chanteneige
Coupelle de purée de pommes et pruneaux

Portage Menu B
Potage Choisy (Poireaux, salade, pdt)
Paupiette de dinde sauce au cidre
Carottes à l'ail
Tomme grise
Fruit

Vendredi
02 avr.

Portage Menu A
Saucisson à l'ail et cornichons
Pavé de merlu PDU sauce basilic
Lentilles locales mijotées
Cantal AOP
Fruit BIO

Portage Menu B
Céleri rémoulade
Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Légumes pot au feu
Rouy
Cake coco du chef (farine locale)

Samedi
03 avr.

Portage Menu A
Salade de pommes de terre
Emince dinde lbr sauce creme champ. h sc
Brocolis
Livarot AOP
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
04 avr.

Portage Menu A
Feuilleté de saumon
Navarin d'agneau français
Haricots verts et flageolets
Saint Nectaire AOP
Charlotte au chocolat

Portage Menu B

Menu de Pâques



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 05 avril au 11 avril 2021

Attention: le pomelos sera entier.

Lundi
05 avr.

Portage Menu A
Asperges
Sauté de dinde LBR sauce charcutière
Pommes persillées (fraîches locales)
Yaourt nature BIO
Fruit

Portage Menu B
Pomelos et sucre
Filet de truite frais a la creme aux herbes
Riz
Faisselle
Compote de pommes et cassis allégée en sucre

Mardi
06 avr.

Portage Menu A
Salade de lentilles
Sauté de porc LR sauce moutarde
Carottes fraîches
Brebicrème
Fruit

Portage Menu B
Emincé de chou blanc
Sauté de boeuf charolais sauce aux olives
Brocolis en persillade
Camembert
Eclair parfum café

Mercredi
07 avr.

Portage Menu A
Céleri rémoulade
Andouillette* sauce dijonnaise
Purée de pommes de terre
Munster AOP
Coupelle de purée de pommes et pruneaux

Portage Menu B
Saucisson sec* et cornichon
Rougail d'encornets
Riz thaï
Camembert
Fruit

Jeudi
08 avr.

Portage Menu A
Rillettes de sardine au curry et estragon du chef
Sauté de veau LBR sauce printanière
Haricots verts extra fins
Fromage blanc nature
Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Portage Menu B
Carottes râpées
Boulette boeuf charolais tomate
Coquillettes
Brie
Fruit

Vendredi
09 avr.

Portage Menu A
Salade de pommes de terre
Osso bucco de dinde en sauce
Polenta
Coulommiers
Fruit

Portage Menu B
Champignons au fromage blanc
Filet de limande PDU sauce citron
Carottes à la crème
Fromage blanc nature
Semoule au lait

Samedi
10 avr.

Portage Menu A
Radis
Choucroute*
Légumes choucroute et pommes de terre
Bleu de Bresse
Pruneaux au vin rouge

Portage Menu B

Dimanche
11 avr.

Portage Menu A
Salade de haricots beurre à l'échalote
Boeuf charolais façon bourguignon
Riz cuisiné pilaf
Boursault
Flan pâtissier

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 12 avril au 18 avril 2021

Lundi
12 avr.

Portage Menu A
Carottes râpées BIO
Emincé de boeuf charolais sauce niçoise
Chou fleur
Yaourt nature
Riz au lait

Portage Menu B
Poireaux sauce ravigote
Filet de hoki sauce aux cornichons
Coquillettes
Montboissié
Fruit

Mardi
13 avr.

Portage Menu A
Crêpe au fromage
Escalope dinde LBR aigre douce
Printanière de légumes
Cantal AOP
Fruit

Portage Menu B
Chou rouge et raisins secs
Echine jus aux oignons*
Pdt facon boulangere au miel ic
Yaourt à la pulpe de fruits
Gâteau aux épices du chef

Mercredi
14 avr.

Portage Menu A
Mâche et betteraves
Paupiette de veau sauce bourguignonne
Epinards branches à la crème
Faisselle
Semoule au lait

Portage Menu B
Saucisson à l'ail et cornichons
Aile de raie MSC sauce beryc
Semoule
Bleu d'Auvergne AOP
Fruit

Jeudi
15 avr.

Portage Menu A
Oeuf dur BIO
Potée (Saucisson/Echine/Poitrine fumée)
Chou braisé et pommes de terre
Bûche mélangée
Ile flottante

Portage Menu B
Salade d'endives aux noix
Macaronade de dinde LBR
Purée St Germain (pdt fraîche locale)
Comté AOC
Pêches au sirop

Vendredi
16 avr.

Portage Menu A
Rillettes de canard du chef
Boulettes de boeuf charolais, jus aux oignons
Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)
Saint Paulin
Fruit BIO

Portage Menu B
Potage tourangelle (h vert, flageolet, pdt)
Pavé de colin PDU sauce basilic
Chou fleur en béchamel
Rondelé ail et fines herbes
Tarte noix de coco

Samedi
17 avr.

Portage Menu A
Sardine à l'huile
Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne
Gratin dauphinois
Fromage blanc aromatisé
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
18 avr.

Portage Menu A
Carottes râpées et raisins secs
Blanquette de veau LR
Riz cuisiné pilaf
Munster AOP
Millefeuille

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 19 avril au 25 avril 2021

Lundi
19 avr.

Portage Menu A
Crêpe au fromage
Filet de saumon frais sauce crème
Purée de courgettes et pommes de terre
Pont l'Evêque AOP
Fruit

Portage Menu B
Salade de lentilles
Sauté de dinde lbr sauce crème aux champignons
Duo de carottes à la crème
Fromage frais à la vanille
Coupelle de purée de pommes et coings

Mardi
20 avr.

Portage Menu A
Chou blanc frais en rémoulade
Rôti de boeuf charolais froid
Petits pois mijotés
Yaourt nature BIO
Tarte au citron meringuée

Portage Menu B
Terrine de légumes sauce cocktail
Boudin noir aux pommes*
Pomme de terre vapeur fraîches locales
Saint Paulin
Fruit

Mercredi
21 avr.

Portage Menu A
Carottes râpées et raisins secs
Filet de limande PDU sauce citron
Brocolis sauce béchamel
Tomme blanche
Riz au lait

Portage Menu B
Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, hv, petits pois)
Goulash de boeuf charolais (paprika, tomate)
Farfallines
Yaourt à la noix de coco, citron ou vanille
Fruit

Jeudi
22 avr.

Portage Menu A
Filet de maquereau au vin blanc
Saucisse de Montbeliard (porc)
Chou braisé et riz
Fromage blanc nature
Fruit

Portage Menu B
Croisillon dubarry
Bifteck haché charolais sauce charcutière (cornichon, moutarde, persil)
Poêlée de haricots verts et champignons
Bleu
Fruit

Vendredi
23 avr.

Menu Margherita

Portage Menu A
Salade de concombre, tomates et maïs
Osso bucco veau lbr sauce tomate, basilic
Penne rigate
Gorgonzola AOP
Tiramisu

Portage Menu B

Samedi
24 avr.

Portage Menu A
Coeurs d'artichauts
Effiloché de canard en parmentier

Camembert
Fruit

Portage Menu B

Dimanche
25 avr.

Portage Menu A
Radis
Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Légumes pot au feu
Pont l'Evêque AOP
Chouquettes à la crème

Portage Menu B



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 26 avril au 02 mai 2021

Lundi
26 avr.

Portage Menu A
Salade de betteraves BIO
Jambon blanc* LR
Coquillettes BIO sauce tomate
Tomme grise
Fruit

Portage Menu B
Velouté de cresson
Braisé de dinde lbr vallée d'auge (pomme, crème fraîche)
Pdt boulangere
Carré
Fruit

Mardi
27 avr.

Portage Menu A
Friand au fromage
Sauté d'agneau LBR sauce romarin
Gratin de courgettes BIO
Bûche mélangée
Fruit

Portage Menu B
Chou blanc et raisins secs
Tranche de thon basquaise
Spaetzle
Yaourt aux fruits
Coupelle de purée de pommes et ananas

Mercredi
28 avr.

Portage Menu A
Céleri rémoulade
Emincé de boeuf charolais sauce piquante (oignon, tomate, cornichon)
Endives braisées
Comté AOC
Liégeois au café

Portage Menu B
Filet de maquereau à la moutarde
Andouillette* sauce dijonnaise
Flageolets au thym
Faisselle
Fruit

Jeudi
29 avr.

Portage Menu A
Salade verte fraîche
Pavé de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)
Semoule BIO
Saint Nectaire AOP
Coupelle de purée de pêches

Portage Menu B
Tomate, thon et edam
Célerimentier de canard (purée céleri, pdt fraîche locale)
Rouy
Gâteau tutti frutti du chef (farine locale)

Vendredi
30 avr.

Portage Menu A
Radis
Poulet lbr sauce basquaise (cuisse adu/prim)
Haricots verts extra fins
Yaourt nature BIO
Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)

Portage Menu B
Salade de lentilles aux agrumes AGB
Filet de saumon à la julienne et crème aux herbes
Courgettes et riz
Fournols
Fruit

Samedi
01 mai

Menu du 1er mai

Portage Menu A
Jambon de pays *
Gigot d'agneau cuit au jus
Pommes dauphines
Epoisses h sco
CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

Portage Menu B

Dimanche
02 mai

Portage Menu A
Champignons au fromage blanc
Cassoulet maison*
Fournols
Tarte tropezienne

Portage Menu B