



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 01 mai au 07 mai 2023**

Menu du 1er Mai

Lundi
01 mai**Portage Menu A**Carotte râpée
Sauté de veau LR au romarin
Haricots blancs persillés
Livarot AOP
Charlotte au fruits rouges**Portage Menu B****Mardi**
02 mai**Portage Menu A**Salade de betteraves BIO
Poulet LR
Purée de courgette et pdt basilic et olive
Yaourt BIO nature
Fruit bio**Portage Menu B**Salade de pommes de terre
Sauté de porc* 1r façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)
Blettes sauce béchamel
Camembert
Fruit**Mercredi**
03 mai**Portage Menu A**Œuf dur BIO
Dos de cabillaud frais sauce crème aux herbes
Brocolis BIO
Pont l'Evêque AOP
Fruit**Portage Menu B**Pomelos
Boudin noir aux pommes*
Purée de pommes de terre
Bleu d'Auvergne AOP
Crème dessert au café**Jeudi**
04 mai**Portage Menu A**Salade de pâtes bio (échalote, poivron, tomate bio)
Sauté de veau LR sauce estragon
Petits pois mijotés
Coulommiers
Ile flottante**Portage Menu B**Carotte râpée
Rougail d'encornets
Riz
Fromage blanc nature
Fruit bio**Vendredi**
05 mai**Portage Menu A**Céleri rémoulade
Rôti de bœuf charolais au jus
Carottes
Faisselle
Pomme de producteur local**Portage Menu B**Asperges
Effiloché de canard en parmentier
Carré
Purée de pomme poire**Samedi**
06 mai**Portage Menu A**Salade de tomates
Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin
Semoule
Comté AOC
Mousse au chocolat noir**Portage Menu B****Dimanche**
07 mai**Portage Menu A**Melon Charentais
Cuisse de canette rôtie et son jus
Pommes noisettes
Pont l'Evêque AOP
Tarte aux abricots**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 08 mai au 14 mai 2023****Lundi**
08 mai**Portage Menu A**Crêpe aux champignons
Cote porc* curry
Carottes
Bûche mélangée
Tiramisu**Portage Menu B****Mardi**
09 mai**Portage Menu A**Salade de pommes de terre BIO
Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Petits pois mijotés
Yaourt nature
Fruit bio**Portage Menu B**Salade de betteraves
Sauté de veau LR sauce estragon
Epinards branches à la crème
Fromage frais à la vanille
Fruit**Mercredi**
10 mai**Portage Menu A**Filet de maquereau a la tomate
Saucisse chipolatas*
Fusilli
Saint Nectaire AOP
Lacté saveur chocolat**Portage Menu B**Radis
Filet de merlu PMD sauce échalote
Purée de céleri et pommes de terre
Port salut
Beignet au chocolat**Jeudi**
11 mai**Portage Menu A**Carottes râpées BIO LCL
Chou farci sans porc sauce tomate

Mimolette
Mousse au chocolat noir**Portage Menu B**Tranche de pastèque
Cassolette de moules
Pommes noisettes
Camembert
Coupelle de purée de pommes et fraises**Vendredi**
12 mai**Portage Menu A**Taboulé
Pavé de colin d'Alaska PMD sauce aurore
Purée de choux de bruxelle et pommes de terre au
fromage type parmesan
Camembert
Fruit**Portage Menu B**Tomate au basilic
Bifteck haché charolais sauce échalote
Brocolis
Faisselle
Cake au chocolat CPNE (farine locale)**Samedi**
13 mai**Portage Menu A**Concombre en cubes
Saucisse de Montbeliard* (porc)
Lentilles locales mijotées
Tomme grise
Crème dessert au chocolat**Portage Menu B****Dimanche**
14 mai**Portage Menu A**Champignons émincés
Paëlla garnie poulet LR

Yaourt nature de Sigy LCL
Tarte aux cerises**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 15 mai au 21 mai 2023****Lundi**
15 mai**Portage Menu A**Salade de tomate BIO
Chili con carne (boeuf charolais)Brie
Mousse au chocolat au lait**Portage Menu B**Crêpe au jambon*
Escalope d'inde LR au curry
Courgettes braisées
Petit fromage frais nature
Fruit**Mardi**
16 mai**Portage Menu A**Pâté de mousse de canard
Filet de merlu PMD aux fines herbes
Pommes de terre sautées
Cantal AOP
Fruit**Portage Menu B**Pomelos
Rôti de bœuf charolais au jus
Carottes à l'ail
Rondelé au poivre
Tarte normande**Mercredi**
17 mai**Portage Menu A**Salade de pommes de terre
Pavé de colin d'alaska pmd sauce bercy (persil, échalote)
Blettes sauce béchamel
Gouda
Crème dessert à la vanille**Portage Menu B**Cervelas* et cornichon
Bolognaise de canard CPNE
Macaroni
Fromage blanc nature
Fruit**Jeudi**
18 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**
19 mai**Portage Menu A**Œuf dur BIO
Rôti de veau LR au jus
Purée de courgette et pommes de terre bio
Camembert
Fruit**Portage Menu B**Filet de maquereau à la moutarde
Pavé de colin d'alaska pmd sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)
Haricots verts
Coeur de dame
Eclair parfum au chocolat**Samedi**
20 mai**Portage Menu A**Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Filet mignon de porc* moutarde à l'ancienne
Petits pois mijotés
Bûche de chèvre
Pruneaux au vin rouge**Portage Menu B****Dimanche**
21 mai**Portage Menu A**Carotte râpée
Bœuf charolais façon bourguignon
Pdt boulangère
Bleu de Bresse
Tarte au citron meringuée**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 22 mai au 28 mai 2023****Lundi**
22 mai**Portage Menu A**Macédoine
Filet de lieu frais sauce concombre et curcuma
Torsades
Pointe de Brie
Mousse au chocolat au lait**Portage Menu B**Crêpe à l'emmental
Steak haché de veau LR sauce romarin
Courgettes persillées
Yaourt à la pulpe de fruits
Fruit**Mardi**
23 mai**Portage Menu A**Salade de tomates
Poulet lr sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
Petits pois mijotés
Cantal AOP
Fruit bio**Portage Menu B**Poireaux vinaigrette
Brandade de poisson PMD (purée BIO)

Faisselle
Pêches au sirop**Mercredi**
24 mai**Portage Menu A**Taboulé
Rognons de bœuf sauce bordelaise
Carottes
Petit fromage frais nature
Fruit**Portage Menu B**Concombre en cubes
Pavé de colin d'Alaska PMD sauce curry
Pommes de terre lamelles
Mimolette
Coupelle de purée de pommes et fraises**Jeudi**
25 mai**Portage Menu A**Saucisson à l'ail et cornichons ✱
Filet de lieu frais sauce citron persillée
Coquillettes
Yaourt BIO nature
Fruit**Portage Menu B**Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)
Rôti de bœuf charolais au jus
Brocolis
Fromage blanc nature
Fruit**Vendredi**
26 mai**Portage Menu A**Salade de betteraves
Lasagne au saumonYaourt nature
Fruit**Portage Menu B**Céleri rémoulade
Saucisse chipolatas*
Lentilles locales mijotées
Rouy
Cake à la cannelle CPNE (farine locale)**Samedi**
27 mai**Portage Menu A**Salade de pommes de terre
Paupiette de veau sauce grand mère
Haricots verts
Maroilles AOC
Mousse aux marrons**Portage Menu B****Dimanche**
28 mai**Portage Menu A**Salade de lentilles
Bœuf LR tomat'olive
Carottes BIO
Fromage blanc BIO
Tarte bourdaloue**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 29 mai au 04 juin 2023

Lundi
29 mai



Portage Menu A

Salade de tomate BIO LCL
Emincé de dinde LR sauce paprika et persil (crème,
carotte, oignon, tomate, persil)
Pommes de terre persillées
Fromage blanc nature
Fruit frais



Portage Menu B

Concombre en cubes
Sauté de porc* LR sauce aux olives
Ratatouille
Petit fromage frais nature
Fruit

Mardi
30 mai



Portage Menu A

Carotte râpée
Sauté de boeuf charolais façon stroganoff (tomate,
champignon, paprika, crème)
Purée de brocolis et pommes de terre BIO
Yaourt BIO nature
Muffin vanille pépites de chocolat



Portage Menu B

Tarte aux poireaux
Filet de cabillaud PMD sauce citron
Haricots verts
Carré
Fruit

Mercredi
31 mai



Portage Menu A

Macédoine
Fondant BIO au fromage de brebis
Printanière de légumes
Faisselle
Fruit bio



Portage Menu B

Salade de tomates
Andouillette* sauce dijonnaise
Pommes de terre sautées
Bleu d'Auvergne AOP
Semoule au lait

Jeudi
01 juin



Portage Menu A

Salade de pommes de terre
Pizza reine
Salade verte
Saint Nectaire AOP
Mousse au chocolat au lait



Portage Menu B

Filet de maquereau à la tomate
Boulettes au mouton sauce aux olives
Semoule
Faisselle
Fruit

Vendredi
02 juin



Portage Menu A

Melon charentais
Pavé de colin d'Alaska PMD sauce basilic
Coquillettes BIO
Coulommiers
Mousse au chocolat au lait



Portage Menu B

Cœur de palmier
Nuggets de poulet
Haricots plats au thym
Fromage blanc nature
Cake à la carotte CPNE (farine locale)

Samedi
03 juin



Portage Menu A

Oeuf dur
Rougail de saucisses*
Riz cuisiné pilaf
Petit fromage frais nature
Fruit



Portage Menu B

Dimanche
04 juin



Portage Menu A

Poivrons à la niçoise
Sauté de veau LR sauce au curry
Petits pois très fins
Saint Paulin
Flan pâtissier



Portage Menu B

Sogeres
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 05 juin au 11 juin 2023****Lundi**
05 juin**Portage Menu A**

Carottes râpées BIO LCL
Filet de merlu PMD sauce citron
Pommes noisettes
Pont l'Evêque AOP
Coupelle de purée de pommes et fraises

**Portage Menu B**

Salade de pommes de terre
Poulet LR
Courgettes
Coulommiers
Paris Brest

Mardi
06 juin**Portage Menu A**

Salade de tomate BIO
Sauté de veau LBR sauce au thym
Brocolis BIO
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Gâteau au fromage blanc cpne (farine locale)

**Portage Menu B**

Pâté de campagne* et cornichons
Filet de saumon sauce crème herbes
Fusilli
Fromage blanc nature
Fruit

Mercredi
07 juin**Portage Menu A**

Crêpe à l'emmental
Hoki PMD sauce champignons
Choux de bruxelles
Camembert
Fruit

**Portage Menu B**

Salade de fenouil et carotte
Bifteck haché charolais au jus
Lentilles mijotées
Petit fromage frais nature
Pruneaux au vin rouge

Jeudi
08 juin**Portage Menu A**

Salade verte BIO
Jambon blanc* LR
Purée crécy (purée de carottes et pommes de terre)
Fromage fondu Vache qui rit
Crème dessert à la vanille

**Portage Menu B**

Rillettes de sardine et céleri CPNE
Poisson pdu à la portugaise (poisson accompagné de
pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)
Yaourt nature
Fruit

Vendredi
09 juin**Portage Menu A**

Pastèque BIO
Gardiane de boeuf charolais
Semoule
Fromage blanc nature
Fruit

**Portage Menu B**

Melon jaune
Thon à la tomate et au basilic
Riz
Maroilles AOC
Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale)

Samedi
10 juin**Portage Menu A**

Carotte râpée
Célerementier de canard (purée céleri, pdt)
Fromage frais Saint Bricet
Fruit

**Portage Menu B****Dimanche**
11 juin****Choucroute et sa bière******Portage Menu A**

Poireaux vinaigrette
Choucroute* garnie
Légumes choucroute et pommes de terre
Munster AOP
Tarte tropezienne

**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 12 juin au 18 juin 2023****Lundi**
12 juin**Portage Menu A**Salade de pommes de terre BIO
Sauté de boeuf charolais sauce aux olives
Courgettes BIO
Yaourt BIO nature
Fruit**Portage Menu B**Radis
Rougail de saucisses*
Riz cuisiné pilaf
Coulommiers
Pruneaux au vin rouge**Mardi**
13 juin**Portage Menu A**Salade verte fraîche BIO
Dos de cabillaud frais sauce carotte
Coquillettes
Cantal AOP
Crème dessert au chocolat**Portage Menu B**Rillettes de poisson blanc PMD et saumon
Rôti de boeuf charolais froid
Macédoine mayonnaise
Emmental
Cake au chocolat CPNE (farine locale)**Mercredi**
14 juin**Portage Menu A**Carotte râpée
Tripes à la mode de Caen*
Pommes de terre persillées
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pommes et fraises**Portage Menu B**Terrine de légumes sauce cocktail
Poulet 1r sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
Courgettes
Carré
Liégeois au café**Jeudi**
15 juin**Portage Menu A**Concombre en cubes
Escalope dinde LR au curry
Riz
Fromage blanc nature
Fruit bio**Portage Menu B**Tomate, thon et PDT aux olives
Moussaka (boeuf, aubergine)

Gouda
Semoule au lait**Vendredi**
16 juin**Portage Menu A**Melon charentais
Meunière colin PMD d'Alaska frais
Pommes smile
Petit fromage frais sucré
Smoothie fraise banane**Portage Menu B**Museau
Steak haché de veau LR au jus
Haricots blancs à la tomate
Faisselle
Fruit**Samedi**
17 juin**Portage Menu A**Champignons à la grecque
Bolognaise de canard CPNE
Farfalles
Brie
Crème caramel aux oeufs**Portage Menu B****Dimanche**
18 juin**Portage Menu A**Carotte râpée
Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin
Semoule
Yaourt nature
Tarte bourdaloue**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 19 juin au 25 juin 2023*******Le Portugal*******Lundi**
19 juin**Portage Menu A**

Salade de riz bio (maïs bio, tomate bio, olive noire, poivron)
Poulet LR jus de veau sauce tomate
Haricots verts
Yaourt BIO nature
Pastel de nata

**Portage Menu B**

Concombre en cubes
Sauté de boeuf CHAR printanier
Pommes de terre lamelles
Mimolette
Pastel de nata

Mardi
20 juin**Portage Menu A**

Pastèque BIO
Boudin noir aux pommes*
Purée dubarry (chou fleur et pommes de terre)
Saint Nectaire AOP
Purée de pomme et poire BIO

**Portage Menu B**

Œuf dur BIO
Gratin de fruits de mer
Riz
Yaourt à la pulpe de fruits
Gâteau aux poires CPNE

Mercredi
21 juin**Portage Menu A**

Saucisson sec* et cornichon
Poulet LR sauce paprika persil
Taboulé
Munster AOP
Tarte aux abricots

**Portage Menu B*******L'Italie*******Jeudi**
22 juin**Portage Menu A**

Taboulé
Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Spaghetti
Edam
Tiramisu

**Portage Menu B**

Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)
Escalope de dinde panée
Ratatouille
Bûche mélangée
Tiramisu

Vendredi
23 juin**Portage Menu A**

Concombre en rondelles
Rôti de veau LR au romarin
Purée de courgette et pommes de terre bio
Petit fromage frais nature
Fruit

**Portage Menu B**

Salade fraîcheur de printemps (salade verte, pomme, céleri, cerfeuil)
Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes
Carottes
Coulommiers
Semoule au lait

Samedi
24 juin**Portage Menu A**

Salade façon gardoise bq
Couscous merguez
Semoule
Faisselle
Cocktail de fruits

**Portage Menu B****Dimanche**
25 juin**Portage Menu A**

Carottes râpées à l'orange
Sauté de boeuf charolais façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, crème)
Purée de courgettes et pommes de terre
Cantal AOP
Paris Brest

**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 26 juin au 02 juillet 2023****Lundi**
26 juin**Portage Menu A**Salade de tomate BIO
Filet de lieu frais sauce niçoise
Fusilli BIO
Pont l'Evêque AOP
Lacté saveur vanille**Portage Menu B**Feuilleté fromage fondu
Emincé de dinde LR sauce moutarde
Haricots verts
Munster AOP
Fruit**Mardi**
27 juin**Portage Menu A**Mousse de canard
Rôti de bœuf CHAR
Carottes BIO fraîches
Pointe de Brie
Fruit BIO**Portage Menu B**Céleri rémoulade
Pavé de colin d'Alaska PMD sauce tomate
Riz cuisiné pilaf
Yaourt nature
Tarte normande**Mercredi**
28 juin**Portage Menu A**Salade de pommes de terre
Cordon bleu de volaille
Purée de céleri et pommes de terre
Fromage frais Tartare nature
Mousse au chocolat au lait**Portage Menu B**Salade de betteraves
Lasagne au saumon

Fromage blanc aromatisé
Fruit**Jeudi**
29 juin**Portage Menu A**Concombre en cubes
Sauté de porc* LR aux petits oignons
Lentilles locales mijotées
Gouda
Île flottante**Portage Menu B**Rillettes de thon CPNE
Paëlla de la mer (poisson PDU)

Yaourt à la pulpe de fruits
Fruit**Vendredi**
30 juin**Portage Menu A**Tranche de pastèque
Hachis parmentier CPNE (Bœuf charolais)

Emmental
Banane**Portage Menu B**Carotte râpée
Steak haché de veau LR sauce charcutière
Aubergines grillées sauce tomate
Coulommiers
Cake nature CPNE (farine locale)**Samedi**
01 juil.**Portage Menu A**Sardine à l'huile
Poulet lr sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
Riz
Mimolette
Coupelle de purée de pommes et fraises**Portage Menu B****Dimanche**
02 juil.**Portage Menu A**Salade de tomates
Sauté de veau lr marengo (tomate et champignons)
Haricots beurre
Fromage blanc nature
Tarte au citron meringuée**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM

PRENOM

DATE

Antony**Du 03 juillet au 09 juillet 2023****Lundi**
03 juil.**Portage Menu A**

Melon BIO
Pavé de colin d'alaska pmd sauce fines herbes
Pommes de terres quartier avec peau
Pont l'Evêque AOP
Coupelle de purée de pommes et fraises

**Portage Menu B**

Taboulé
Fricassée boeuf CHAR aux navets
Gratin de chou fleur
Yaourt nature
Fruit

Mardi
04 juil.**Portage Menu A**

Salade verte
Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbes de provence)
Haricots verts BIO
Petit fromage frais nature
Clafoutis pêches et pistache cpne (farine locale)

**Portage Menu B**

Radis
Bolognaise de canard CPNE
Penne rigate
Carré
Cake au chocolat CPNE (farine locale)

Mercredi
05 juil.**Portage Menu A**

Tranche de pastèque
Escalope de dinde lr sauce paprika et persil
Poêlée de brocoli, tomate et champignon
Fourme d'ambert AOP
Fruit

**Portage Menu B**

Croustillant de chèvre
Aile de raie PMD sauce citron
Purée de pommes de terre CPNE
Fromage blanc nature
Fruit

Jeudi
06 juil.**Portage Menu A**

Salade de tomates
Poulet LR sauce au thym
Petits pois mijotés
Yaourt BIO nature
Flan pâtissier

**Portage Menu B**

Asperges
Saucisse de Morteau*
Gratin dauphinois
Coulommiers
Crème dessert au chocolat

Vendredi
07 juil.**Portage Menu A**

Salade de betteraves
Filet de colin d'Alaska PMD pané frais
Purée de courgettes et pommes de terre
Yaourt à la grecque
Fruit

**Portage Menu B**

Concombres tsatziki
Moussaka

Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pomme coing

Samedi
08 juil.**Portage Menu A**

Fond d'artichaut
Boulettes au mouton sauce provençale
Penne rigate
Fromage blanc sucré
Fruit

**Portage Menu B****Dimanche**
09 juil.**Portage Menu A**

Carotte râpée
Paëlla garnie (porc) 

Saint Nectaire AOP
Far Breton

**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR