



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 06 mars au 12 mars 2023

Lundi
06 mars



Portage Menu A

Salade de lentilles
Meunière colin d'Alaska
Petits pois et carottes
Petit fromage frais nature
Fruit bio



Portage Menu B

Tarte aux poireaux
Courmentier de boeuf CHAR

Port salut
Coupelle de purée de poire

Mardi
07 mars



Portage Menu A

Salade coleslaw BIO
Boeuf charolais tomat'olive
Haricots verts BIO
Cantal AOP
Flan pâtissier



Portage Menu B

Carotte râpée
Jambonneau* sauce dijonnaise
Gratin de chou fleur
Fromage frais Petit moulu saveur noix
Cake à la carotte du chef (farine locale)

Mercredi
08 mars



Portage Menu A

Salade Caesar (Salade/croûtons/oeuf)
Filet de truite frais à la crème aux herbes
Epinards branches à la crème
Coulommiers
Coupelle de purée de pommes



Portage Menu B

Haricots vert à l'échalote
Jambon blanc* LR
Pomme de terre vapeur fraîches locales
Fromage blanc nature
Fruit

Jeudi
09 mars

Menu Normand et sa boisson



Portage Menu A

Chou blanc aux pommes et noix
Escalope de dinde LR sauce au cidre
Fusilli BIO
Camembert
Crème caramel aux oeufs



Portage Menu B

Salade paysanne (PDT/Jambon de dinde)
Tripes à la mode de Caen*
Carottes à l'ail
Pont l'Evêque AOP
Pomme au four

Vendredi
10 mars



Portage Menu A

Salade de lentilles
Rôti de veau LR au jus
Penne BIO au blé complet
Emmental
Ile flottante



Portage Menu B

Saucisson à l'ail et cornichons *
Pavé de colin d'alaska pmd sauce crevettes
Courgettes
Comté AOC
Eclair parfum au chocolat

Samedi
11 mars



Portage Menu A

Cœurs d'artichauts
Filet mignon de porc* moutarde à l'ancienne
Purée de choux de bruxelle et pommes de terre au
fromage type parmesan
Saint Paulin
Fruit



Portage Menu B

Dimanche
12 mars



Portage Menu A

Salade de betteraves
Paëlla de la mer (poisson, crevette, encornet, moule,
p pois) et riz bio



Portage Menu B

Emmental
Tarte bourdaloue

Sogeres
RESTAURATEUR



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 13 mars au 19 mars 2023

Lundi
13 mars



Portage Menu A

Chou chinois
Poulet LR
Ratatouille
Saint Nectaire AOP
Crème dessert à la vanille



Portage Menu B

Œuf dur BIO
Gratin de poisson pmr sauce dieppoise (à base de crustacés)
Fenouil braisé
Fromage blanc nature
Fruit

Mardi
14 mars



Portage Menu A

Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, hv, petits pois)
Sauté de veau LR sauce printanière
Epinards branche et PDT en béchamel
Fromage blanc BIO
Fruit



Portage Menu B

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

Mercredi
15 mars



Portage Menu A

Pâté en croûte* et cornichon
Œuf dur BIO sauce aurore
Blettes persillées
Bûche mélangée
Fruit



Portage Menu B

Céleri rémoulade
Cassoulet maison*

Tomme blanche
Ile flottante

Jeudi
16 mars



Portage Menu A

Salade verte et maïs aux herbes
Rôti de boeuf CHAR
Chou fleur BIO
Yaourt nature de Sigy LCL
Moelleux chocolat lentilles du chef



Portage Menu B

Emincé d'endives
Lasagne au saumon

Montboissié
Coupelle de purée de pomme coing

Vendredi
17 mars



Portage Menu A

Potage carotte et pomme de terre BIO
Pavé de colin d'alaska pmr sauce béchamel aux épices douces
Riz BIO pilaf
Brie
Pomme de producteur local



Portage Menu B

Filet de maquereau à la moutarde
Emincé de boeuf CHAR sauce poivre
Haricots verts
Fromage frais campagne
Cake nature du chef (farine locale)

Samedi
18 mars



Portage Menu A

Salade de pommes de terre
Rôti de veau LR au jus
Confit de carottes batonnet
Cantal AOP
Fruit



Portage Menu B

Dimanche
19 mars



Portage Menu A

Salade iceberg
Couscous merguez
Semoule
Yaourt nature
Tarte aux myrtilles



Portage Menu B

Sogeres
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 20 mars au 26 mars 2023****Lundi**
20 mars**Portage Menu A**Carottes râpées BIO
Filet de merlu PMD sauce bretonne
Purée de courgettes et pommes de terre
Fromage frais Petit Cotentin
Beignet au chocolat**Portage Menu B**Croisillon dubarry
Bolognaise de canard du chef
Coquillettes
Coulommiers
Fruit**Mardi**
21 mars****Menu de Printemps et sa boisson******Portage Menu A**Feuilleté de poisson
Poulet LR façon coq au vin
Pommes dauphines
Livart AOP
Poire au vin**Portage Menu B****Mercredi**
22 mars**Portage Menu A**Pâté de mousse de canard et cornichon
Cassiolette de moules
Riz cuisiné pilaf
Saint Paulin
Coupelle de purée de pommes et fraises**Portage Menu B**Potage Crécy (carotte, pdt)
Sauté de porc* LR aux petits oignons
Brocolis
Fromage frais campagne
Fruit**Jeudi**
23 mars**Portage Menu A**Velouté de courgette et vache qui rit
Pavé de colin d'Alaska PMD sauce tomate
Brocolis
Petit fromage frais sucré
Fruit**Portage Menu B**Filet de maquereau à la moutarde
Rognons de porc* sauce madère
Purée de potiron et pommes de terre
Montboissé
Mousse au citron**Vendredi**
24 mars**Portage Menu A**Guacamole au fromage blanc
Jambon blanc* LR
Tortis BIO sauce tomate
Yaourt nature
Fruit**Portage Menu B**Salade de pommes de terre mimosa
Emincé de saumon sauce crème
Endives braisées
Emmental
Gâteau au fromage blanc du chef (farine locale)**Samedi**
25 mars**Portage Menu A**Taboulé
Effiloché de canard en parmentier

Petit fromage frais nature
Fruit**Portage Menu B****Dimanche**
26 mars*****Choucroute et sa bière*******Portage Menu A**Céleri vinaigrette
Choucroute* garnie
Légumes choucroute et pommes de terre
Tomme grise
Paris Brest**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____
PRENOM _____
DATE _____

Antony

Du 27 mars au 02 avril 2023

Lundi
27 mars



Portage Menu A

Salade de pâtes (torti, tomate, échalote, poivron)
Sauté de bœuf charolais façon orientale
Carottes
Fromage blanc sucré
Fruit



Portage Menu B

Champignons émincés
Tomate farcie (volaille)
Fusilli
Camembert
Coupelle de purée de pommes et ananas

Mardi
28 mars



Portage Menu A

Radis
Filet de cabillaud PMD sauce au curry
Chou fleur BIO en gratin
Yaourt BIO nature
Cake du chef aux épices (farine locale)



Portage Menu B

Carotte râpée
Echine demi sel à la diable*
Petits pois mijotés
Saint Paulin
Fruit

Mercredi
29 mars



Portage Menu A

Oeuf dur
Filet de merlu PMD sauce citron
Courgettes à la provençale
Faisselle
Fruit



Portage Menu B

Salade d'endives aux noix
Potimientier de bœuf CHAR

Bleu de Bresse
Tarte amandine

Jeudi
30 mars



Portage Menu A

Salade iceberg
Saucisse de Toulouse*
Lentilles locales mijotées
Fromage frais Petit Moulé
Purée de pommes bio parfumée à la cannelle du chef



Portage Menu B

Potage Choisy (Poireaux, salade, pdt)
Paupiette de dinde sauce au cidre
Carottes à l'ail
Yaourt nature
Fruit

Vendredi
31 mars



Portage Menu A

Velouté de brocolis et poireaux et pdt
Pavé de colin d'alaska pmd sauce basquaise
Penne rigate
Cantal AOP
Fruit



Portage Menu B

Jambon de pays *
Pot au feu (bœuf CHAR)
Légumes pot au feu
Petit fromage frais nature
Cake coco du chef (farine locale)

Samedi
01 avr.



Portage Menu A

Salade de pommes de terre
Poulet LR rôti au jus
Fondue de poireaux
Yaourt nature
Fruit



Portage Menu B

Dimanche
02 avr.



Portage Menu A

Radis
Boudin blanc aux pommes *
Purée de pommes de terre
Fromage frais rondelé ail et fines herbes
Tarte pomme pur beurre



Portage Menu B

Sogeres
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 03 avril au 09 avril 2023****Lundi**
03 avr.**Portage Menu A**Endive BIO
Paupiette de veau sauce grand mère
Haricots blancs persillés
Fromage blanc nature
Beignet aux pommes**Portage Menu B**Pomelos
Filet de merlu pmd sauce normande (champignon, crème fraîche)
Courgettes et riz
Gouda
Compote de pommes et cassis allégée en sucre**Mardi**
04 avr.**Portage Menu A**Rillettes de thon du chef
Emincé de boeuf CHAR sauce aux olives
Semoule BIO
Yaourt BIO nature
Fruit bio**Portage Menu B**Emincé de chou blanc
Sauté de dinde lr sauce moutarde à l'ancienne
Coquillettes
Camembert
Eclair parfum café**Mercredi**
05 avr.**Portage Menu A**Poireaux sauce ravigote
Filet de colin d'alaska pmd sauce basquaise
Riz cuisiné pilaf
Mimolette
Coupelle de purée de pommes**Portage Menu B**Champignons persillés
Andouillette* sauce dijonnaise
Pommes roosty
Faisselle
Fruit**Jeudi**
06 avr.**Portage Menu A**Salade de lentilles
Filet de merlu PMD à l'oseille
Pommes de terre lamelles
Pont l'Evêque AOP
Banane**Portage Menu B**Salade de haricots blancs et cerfeuil
Boulettes au mouton sauce tomate
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
Yaourt nature
Gâteau au caramel du chef (farine locale)**Vendredi**
07 avr.**Portage Menu A**Carottes râpées BIO
Brandade de poisson PMD (purée BIO)
Emmental
Coupelle de purée de pommes BIO**Portage Menu B**Saucisson sec* et cornichon
Emincé de saumon sauce crème
Riz
Bûche mélangée
Semoule au lait**Samedi**
08 avr.**Portage Menu A**Radis
Choucroute* garnie
Légumes choucroute et pommes de terre fraîches
Bleu de Bresse
Mousse au chocolat au lait**Portage Menu B****Dimanche**
09 avr.**Portage Menu A**Gâteau de saumon aux herbes
Sauté de veau LR au romarin
Haricots verts et flageolets
Saint Nectaire AOP
Charlotte au chocolat**Portage Menu B*******Menu de Pâques*******Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 10 avril au 16 avril 2023****Lundi**
10 avr.**Portage Menu A**Crêpe à l'emmental DCG
Filet de colin d'alaska pm'd sauce citron
Brocolis
Fromage frais Petit Cotentin
Lacté saveur chocolat**Portage Menu B**Salade de betteraves
Blanquette de veau à la crème
Riz cuisiné pilaf
Faisselle
Fruit**Mardi**
11 avr.**Portage Menu A**Salade de haricots blancs à la marocaine (poivron, tomate, coriandre, cumin)
Sauté de bœuf charolais sauce au thym
Carottes BIO
Yaourt nature
Fruit bio**Portage Menu B**Champignons émincés
Saucisse de Toulouse*
Purée dubarry (chou fleur et pommes de terre)
Emmental
Gâteau aux épices du chef**Mercredi**
12 avr.**Portage Menu A**Poireaux sauce ravigote
MoussakaYaourt nature
Fruit**Portage Menu B**Saucisson à l'ail et cornichons *
Aile de raie PMD sauce bery
Semoule
Bleu d'Auvergne AOP
Fruit**Jeudi**
13 avr.**Portage Menu A**Salade de tomates
Filet de lieu frais sauce crème
Pommes Smile
Fromage blanc nature
Pâtisserie**Portage Menu B**Salade d'endives aux noix
Potée (Saucisson/Echine/Poitrine fumée) *
Chou braisé et pommes de terre
Comté AOC
Pêches au sirop**Vendredi**
14 avr.**Portage Menu A**Pâté de campagne* et cornichons
Rôti de veau LR au jus
Haricots verts
Cantal AOP
Pomme de producteur local**Portage Menu B**Concombre en cubes
Sauté de bœuf CHAR printanier
Purée de potiron et pommes de terre
Fromage frais rondelé ail et fines herbes
Tarte noix de coco**Samedi**
15 avr.**Portage Menu A**Cœur de palmier et betterave
Effiloché de canard en parmentierYaourt nature
Fruit**Portage Menu B****Dimanche**
16 avr.**Portage Menu A**Poireaux
Paëlla de la mer (poisson PDU)Bleu d'Auvergne AOP
Far Breton**Portage Menu B****Sogeres**
RESTAURATEUR



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 17 avril au 23 avril 2023****Lundi**
17 avr.**Portage Menu A**

Salade de risetti aux petits légumes
Pavé de colin d'alaska pmd sauce basquaise
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche LCL)
Saint Nectaire AOP
Poire de producteur local

**Portage Menu B**

Salade de lentilles
Sauté de dinde lr sauce crème aux champignons
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
Fromage frais à la vanille
Coupelle de purée de pomme coing

Mardi
18 avr.**Portage Menu A**

Concombre en cubes
Sauté de veau LR sauce au maïs doux
Brocolis BIO
Yaourt BIO nature
Tarte pomme pur beurre

**Portage Menu B**

Salade de pommes de terre
Boudin blanc aux pommes *
Confit de carottes batonnet
Saint Paulin
Fruit

Mercredi
19 avr.**Portage Menu A**

Crêpe aux champignons
Cassolette de moules
Fondue de poireaux
Brie
Coupelle de purée de pommes et fraises

**Portage Menu B**

Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, hv, petits pois)
Goulash de boeuf charolais (paprika doux, tomate)
Farfalles
Yaourt nature
Fruit

Jeudi
20 avr.**Portage Menu A**

Salade de betteraves BIO
Jambon blanc* LR
Lentilles locales mijotées
Gouda
Fruit bio

**Portage Menu B**

Croissant dubarry
Bifteck haché charolais sauce charcutière (cornichon, moutarde, persil)
Poêlée de haricots verts et champignons
Fromage blanc nature
Clafoutis aux pommes (farine et lait locaux)

*****Souvenirs d'antan*******Vendredi**
21 avr.**Portage Menu A**

Terrine de chevreuil *
Poulet LR sauce façon poulet au pot
Riz
Abondance AOP
Riz au lait

**Portage Menu B****Samedi**
22 avr.**Portage Menu A**

Coeur de palmier
Echine* demi-sel à la dijonnaise (moutarde)
Haricots blancs persillés
Faisselle
Fruit

**Portage Menu B****Dimanche**
23 avr.**Portage Menu A**

Carottes râpées BIO LCL
Blanquette de veau LR
Riz
Bûche mélangée
Chouquettes à la crème

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



NOM _____

PRENOM _____

DATE _____

Antony**Du 24 avril au 30 avril 2023****Lundi**
24 avr.**Portage Menu A**

Carottes râpées
Boulettes de bœuf char sauce menthe façon
l'orientale
Légumes couscous et semoule
Edam
Fruit bio

**Portage Menu B**

Velouté de cresson
Filet de merlu PMD aux fines herbes
Pdt boulangère
Petit fromage frais nature
Fruit

Mardi
25 avr.**Portage Menu A**

Taboulé
Omelette BIO
Purée d'épinards et pommes de terre BIO
Pont l'Evêque AOP
Fruit bio

**Portage Menu B**

Chou blanc et raisins secs
Cannelloni de bœuf

Fromage fondu kiri
Coupelle de purée de pommes et ananas

Mercredi
26 avr.**Portage Menu A**

Salade de pommes de terre
Filet de colin d'alaska pmd sauce citron
Epinards branches en béchamel
Bûche mélangée
Fruit bio

**Portage Menu B**

Filet de maquereau à la moutarde
Andouillette* sauce dijonnaise
Pommes noisettes
Faisselle
Fruit

Jeudi
27 avr.**Portage Menu A**

Carottes râpées BIO LCL
Rougail de saucisses*
Riz
Camembert
Smoothie fraise banane

**Portage Menu B**

Salade de tomates, thon et édam
Célerimentier de canard (purée céleri, pdt fraîche locale)

Rouy
Cake nature du chef (farine locale)

Vendredi
28 avr.**Portage Menu A**

Salade verte BIO
Filet de saumon frais sauce citron
Petits pois mijotés
Yaourt BIO nature
Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)

**Portage Menu B**

Salade de lentilles BIO aux agrumes
Bolognaise de bœuf CHAR
Fusilli
Bleu
Fruit

Samedi
29 avr.**Portage Menu A**

Carotte râpée
Filet mignon de porc* moutarde à l'ancienne
Purée de pommes de terre du chef
Fournols
Fruit

**Portage Menu B****Dimanche**
30 avr.**Portage Menu A**

Macédoine
Daube de bœuf charolais à la provençale (tomate,
herbes de provence)
Penne rigate
Mimolette
Eclair parfum au chocolat

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