

CODE MENU : 2474

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 03 Novembre au Dimanche 09 Novembre

MENU NORMAL
Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 14/10/2025

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

S 45	Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre	Samedi 08 Novembre	Dimanche 09 Novembre
ENTREE	☐ Taboulé ☐ Crème de foie ☐ Salade Andréa(hvr,oeuf,tom,ail)	☐ Chou comté ☐ salade perle marine(perle,toma,aneth,m) ☐ Crevettes mayonnaise	☐ mousse de canard ☐ salade la pérouse(tom,hvt,jam,arti) ☐ Carottes vinaigrette	☐ Betteraves vinaigrette ☐ Tarte aux poireaux ☐ Salade marco polo(pates,surimi,crevet,em me mayo)	☐ Salade piémontaise(pdt,tom,jamb) ☐ Maquereaux au vin blanc ☐ salade grand-mère(sal,oeuf,allumette,emmental)	☐ Salade lyonnaise(crou,toma,oeu) ☐ Museau ☐ Salade arkansas(blanc dinde,concom,oeuf)	☐ Pâté de campagne ☐ Avocat au surimi ☐ Salade suisse(emmental,toma,vinaigrette)
PLAT GARNI	☐ Saumon sauce ciboulette Carottes vichy ☐ Paupiette de dinde sauce estragon Purée muscade ☐ Haché de poulet Haricots verts cuisinés	☐ Saucisse de Toulouse Ratatouille ☐ Omelette espagnole(oeuf,legume du soleil) ☐ Filet de poisson meunière Haricots verts	☐ Cuisse de poulet au thym Poêlée de petits légumes ☐ Pates carbonnara ☐ Filet de poisson meunière Purée	☐ Paupiette de veau vin blanc Salsifis/champignons ☐ Jambon fumé au jus Flageolets ☐ Filet de poisson meunière Purée	☐ Merlu sauce citron Epinards à la crème ☐ Rougail saucisses ☐ Jambon Blanc Haricots verts cuisinés	☐ Hachis parmentier ☐ Paupiette de poisson sauce ciboulette Côtes de blettes ☐ Jambon Blanc Haricots verts cuisinés	☐ Blanquette de veau julienne de legumes ☐ Viennoise au vin blanc Coquillettes ☐ Haché de poulet Purée
FROMAGE	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature
DESSERT	☐ Tarte au citron ☐ Poire chocolat ☐ Yaourt aux fruits	☐ Crème catalane ☐ Kiwi ☐ Yaourt aux fruits	☐ Tarte aux pommes ☐ Compote de poire ☐ Yaourt aux fruits	☐ Liégeois aux fruits ☐ Financier ☐ Yaourt aux fruits	☐ Crème pistache ☐ Mousse au chocolat ☐ Yaourt aux fruits	☐ Blanc manger ☐ Gâteau nantais ☐ Yaourt aux fruits	☐ Gateau au yaourt ☐ Crème café ☐ Yaourt aux fruits
* POTAGE	☐ Potage Navet	☐ potage bruxellois	☐ Soupe d'épinards	☐ Crème d'artichaud	☐ Crème de petits pois	☐ Soupe au potiron	☐ Potage poireaux pdt
* PLAT DU SOIR	☐ Paupiette de dinde & Purée muscade 1/2 p	☐ Omelette espagnole 1/2 p	☐ Pâtes carbonnara 1/2 p	☐ Jambon fumé & Flageolets 1/2 p	☐ Rougail saucisses & riz 1/2 p	☐ Paupiette de poisson & Côtes de blettes 1/2 p	☐ Viennoise & Coquillettes 1/2 p
* DESSERT DU SOIR	☐ Crème à la menthe	☐ Riz au lait	☐ Fromage blanc	☐ Crème caramel	☐ Semoule au chocolat	☐ Crème aux œufs vanillée	☐ Œufs au lait
* PAIN	☐ Pain	☐ Pain		☐ Pain	☐ Pain		

* : Commande en supplément du plat du jour. Attention, des produits peuvent être modifiés sous réserve d'approvisionnement.
Tel : 02 40 02 88 88 - Email : portage.machecoul@orange.fr

BON APPETIT

CODE MENU : 2485

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 10 Novembre au Dimanche 16 Novembre

MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 21/10/2025

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

S 46	Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre	Samedi 15 Novembre	Dimanche 16 Novembre
ENTREE	☐ Salade Antiboise(pdt,thon,oeuf,t) ☐ Crevettes mayonnaise ☐ Salade Hoyos(mais,jamb,oliv noir)	☐ Pdt hareng ☐ Carottes râpées ☐ Taboulé provençal	☐ Tomate monégasque(tom,macé,th) ☐ Salade normande aux deux pommes(pdt,golden,jb) ☐ Fromage de tête à la Lyonnaise	☐ Pâté en croûte ☐ Chou fleur ravigotte ☐ Salade Marcelle(concomb,surimi,coeur palm)	☐ Salade Orlando(pâte,toma,mais,a) ☐ Tarte fine au chorizo ☐ Salade fraîcheur(mais,thon,end,ma,vo,cerfeuil)	☐ Salade parmentière(pdt,oeuf,oig) ☐ Salade Andréa(hvr,oeuf,tom,ail) ☐ Rillettes	☐ Mousse poisson crème aneth ☐ Cervelas vinaigrette ☐ Salade nantaise(concom,hvert,tom,at,oeuf,mayo)
PLAT GARNI	☐ Boulettes de bœuf sauce tomate Poêlée de légumes campagnards ☐ Paupiette de lapin à l'estragon Choux fleurs persillés ☐ Filet de poisson meunière Haricots verts cuisinés	☐ Boudin noir Pommes cuites ☐ Lasagnes saumon ☐ Haché de poulet Purée	☐ Saucisse de Toulouse Lentilles ☐ Moussaka (auberg,boeuf,tomat) ☐ Filet de poisson meunière Haricots verts cuisinés	☐ Sauté de poulet yassa Semoule aux petits légumes ☐ Quenelle de brochet sauce armoricaine Céréales gourmandes ☐ Jambon Blanc Purée	☐ Filet de hocky sauce ciboulette Courgettes sautées ☐ Chou farci Riz ☐ Jambon Blanc Haricots verts cuisinés	☐ Filet de poulet à la crème Petits pois/carottes ☐ Galette jambon fromage ☐ Haché de poulet Haricots verts cuisinés	☐ Cuisse de pintade sauce forestière Poêlée Lyonnaise ☐ Tarte aux oignons ☐ Filet de poisson meunière Purée
FROMAGE	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature
DESSERT	☐ Crème dessert vanille ☐ Pomme rôtie au miel ☐ Yaourt aux fruits	☐ Gâteau aux pommes ☐ Crème menthe ☐ Yaourt aux fruits	☐ Compote de poire ☐ Gâteau fruits rouges ☐ Yaourt aux fruits	☐ Pomme ☐ Flan pâtissier ☐ Yaourt aux fruits	☐ Tarte pomme rhubarbe ☐ Crème orange ☐ Yaourt aux fruits	☐ Ananas au sirop ☐ Charlotte coco ☐ Yaourt aux fruits	☐ Brownies ☐ Bavarois passion ☐ Yaourt aux fruits
* POTAGE	☐ Potage de légumes	☐ Potage de tomates	☐ Velouté d'asperges	☐ Crème à l'oignon	☐ Potage parmentier	☐ Potage de légumes	☐ Potage Céline
* PLAT DU SOIR	☐ Paupiette de lapin & Choux fleurs 1/2 p	☐ Lasagnes saumon 1/2 p	☐ Moussaka 1/2 p	☐ Quenelle de brochet & Céréales gourmandes 1/2	☐ Chou farci & Riz 1/2 p	☐ Galette jambon fromage 1/2 p	☐ Tarte aux oignons 1/2 p
* DESSERT DU SOIR	☐ Riz à la fraise	☐ Tapioca au lait	☐ pot de la crème	☐ Riz au lait	☐ Yaourt à la vanille	☐ Semoule au lait de coco	☐ Crème caramel
* PAIN	☐ Pain		☐ Pain	☐ Pain	☐ Pain		

* : Commande en supplément du plat du jour. Attention, des produits peuvent être modifiés sous réserve d'approvisionnement.

Tel : 02 40 02 88 88 - Email : portage.machecoul@orange.fr

BON APPETIT

CODE MENU : 2496

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 17 Novembre au Dimanche 23 Novembre

MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 28/10/2025

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

S 47	Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre	Samedi 22 Novembre	Dimanche 23 Novembre
ENTREE	☐ Macédoine au thon ☐ Œufs cocktail ☐ Feuilleté fromage	☐ Céléris rémoulade ☐ salade perle marine(perle,toma,aneth,m ☐ Avocat au thon	☐ Betteraves persillées ☐ Salade exotique(celeri,carot,mais,p ☐ Tarte au fromage	☐ Rillettes ☐ Pêche au thon ☐ Taboulé	☐ Quiche lorraine ☐ Salade Andréa(hvr,oeuf,tom,ail) ☐ Saucisson sec	☐ Salade Louisiane(carott,celeri,m ☐ Quiche saumon épinards ☐ Salade berichonne(sal,noix,lardo ns toma chèvre	☐ Pomelos au thon ☐ salade gargantua(chou,noix,bleu,o ☐ Salade Orlando(pâte,toma,mais,an a dé volaille mayo)
PLAT GARNI	☐ Pavé de saumon à l'oseille Brunoise de légumes ☐ Pâtes bolognaise(pates,viande haché sauce tomate) ☐ Haché de poulet Haricots verts cuisinés	☐ Tartiflette(pdt,reblochon,lardons) Aiguillettes de poulet paprika Poelée leg soleil ☐ Filet de poisson meunière Haricots verts	☐ Paupiette de dinde sauce paprika Purée de légumes ☐ Calamards à la romaine Riz sauce tomate ☐ Jambon Blanc Haricots verts cuisinés	☐ Cervelas obernois sce moutarde Mélange champignons / pdt ☐ Filet de cabillaud coulis de poivron Poelée du marché ☐ Haché de poulet Purée	☐ Filet de lieu au beurre blanc Fondue de poireaux ☐ Gratin de choux fleurs au chorizo ☐ Jambon Blanc Haricots verts cuisinés	☐ Escalope de dinde sce forestière Riz aux petits légumes ☐ Boudin blanc au porto Coquillettes ☐ Filet de poisson meunière Haricots verts cuisinés	☐ Goulash(mijotée de viande) Carottes vichy ☐ Gratin de pdt au camembert ☐ Jambon Blanc Purée
FROMAGE	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature	☐ Fromage à la coupe ☐ Yaourt nature
DESSERT	☐ Ile flottante ☐ Risotto du verger ☐ Yaourt aux fruits	☐ Compote de pêches ☐ Tôt fait abricot ☐ Yaourt aux fruits	☐ Quatre quart ☐ Mousse fraise ☐ Yaourt aux fruits	☐ Liégeois café ☐ Financier ☐ Yaourt aux fruits	☐ Cocktail de fruits ☐ Pain perdu vanillé ☐ Yaourt aux fruits	☐ Crêpes au sucre ☐ Compote fraise/pomme ☐ Yaourt aux fruits	☐ Far aux pruneaux ☐ Orange ☐ Yaourt aux fruits
* POTAGE	☐ Crème d'épinard	☐ Soupe de haricots verts	☐ Crème de céleri	☐ Soupe de courgettes	☐ Potage au vert	☐ Potage de légumes	☐ Soupe à l'oignon
* PLAT DU SOIR	☐ Pâtes bolognaise 1/2 p	☐ Aiguillettes de poulet & Poelée leg soleil 1/2 p	☐ Calamards à la romaine & Riz sce tomates 1/2 p	☐ Filet de cabillaud & Poelée du marché 1/2 p	☐ Gratin de choux fleurs au chorizo 1/2 p	☐ Boudin blanc & coquillettes	☐ Gratin de pdt au camembert 1/2 p
* DESSERT DU SOIR	☐ Semoule au lait d'amande	☐ creme catalane	☐ tapioca réglisse	☐ Pot de crème spéculos	☐ Riz au lait	☐ Crème aux œufs	☐ Semoule menthe
* PAIN	☐ Pain	☐ Pain		☐ Pain	☐ Pain		