CODE MENU : 3075

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 26 Octobre au Dimanche 01 Novembre

MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 06/10/2026

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

S 44	Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre	Samedi 31 Octobre	Dimanche 01 Novembre
ENTREE	**Carottes persillées**	**Piémontaise(pdt,tom,jamb,oeuf,mayo)**	**Pomelos mimosa(pomelos,oeuf,m**	**Betteraves vinaigrette**	**Rillettes**	**Mousse de poisson à l'aneth**	**Macédoine**
	Pâté de campagne	Cervelas vinaigrette	Crevettes mayonnaise	Céleri remoulade	Salade indienne(riz,mais,toma,ananas,curry,volaill)	Salade du Berger(bleu,tomat,jambon)	Sardines à l'huile
	Salade nantaise(concom,hvert,tomat,oeuf,mayo)	Trio de choux jambon emmental	Salade berrichonne(sal,noix,lardons,toma,chèvre	Salade lyonnaise(crou,toma,oeuf,lardons, vinaigrette)	Feuilleté fromage	Salade marco polo(pates,surimi,crevet,emme,mayo)	Céléris courgettes
PLAT GARNI	**Jambon fumé au porto**	**sauté de dinde aux poivrons**	**Saucisse de Toulouse**	**Paupiette de veau à l'estragon**	**Brandade de poisson**	**Aiguillettes de poulet à la crème**	**Curry d'agneau**
	Petits pois/carottes	Haricots verts	Flageolets	Purée de brocolis		Poëlée bretonne	Semoule aux petits légumes
	Boulettes de bœuf aux épices	Gratin de légumes au poulet	Risotto aux champignons et petits légumes	Merlu à la crème de lard	Tarte à l'oignon	Gratin de choux fleurs au chorizo	Moussaka (auberg,boeuf,tomat)
	Courgettes sautées			Poëlée légumes du soleil			
	Filet de poisson meunière	Filet de poisson meunière	Haché de poulet	Jambon Blanc	Haché de poulet	Jambon Blanc	Filet de poisson meunière
	Purée	Carottes persillées	Purée	Purée	Carottes persillées	Carottes persillées	Purée
FROMAGE	**Fromage à la coupe**	**Fromage à la coupe**	**Fromage à la coupe**	**Fromage à la coupe**	**Fromage à la coupe**	**Fromage à la coupe**	**Fromage à la coupe**
	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature
DESSERT	**Compote de pommes**	**Marbré au chocolat**	**Pomme**	**Tarte normande**	**Baba au rhum**	**tarte tatin**	**Ile flottante**
	Pot de crème chocolat	Œufs au lait	Tarte au citron	Poire rôtie sce chocolat	Panna cotta menthe cacao	Abricot au sirop	Gâteau de semoule
	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits
* POTAGE	**Potage navets**	**potage à la tomate**	**Potage parmentier**	**Crème d'épinards**	**Potage de légumes**	**Crème de brocolis**	**Potage Céline**
* PLAT DU SOIR	**Boulettes de bœuf & Courgettes sautées 1/2 p**	**Gratin de légumes au poulet 1/2 p**	**Risotto aux champignons et petits**	**Merlu à la crème de lard & Poëlée légumes du**	**Tarte à l'oignon 1/2 p**	**Gratin de choux fleurs au chorizo 1/2 p**	**Moussaka 1/2 p**
* DESSERT DU SOIR	**Tapioca**	**Semoule aux pruneaux**	**Mousse chocolat**	**Riz au lait**	**Crème noix de coco**	**Pot crème caramel au beurre salé**	**Fromage blanc**
* 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 : 3085

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 02 Novembre au Dimanche 08 Novembre

MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 13/10/2026

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

S 45	Lundi 02 Novembre	Mardi 03 Novembre	Mercredi 04 Novembre	Jeudi 05 Novembre	Vendredi 06 Novembre	Samedi 07 Novembre	Dimanche 08 Novembre
ENTREE	Taboulé	Choux comté	mousse de canard	Betteraves vinaigrette	Salade pdt hareng	Salade lyonnaise(crou,toma,oe	Avocat au surimi
	Crème de foie	Perles marine(toma,surimi,aneth)	salade la pérouse(tom,hvt,jam,arti)	Tarte aux poireaux	Salade grand-mère(sala,oeuf,emmental)	Museau	Pâté de campagne
	Salade Andréa(hvr,oeuf,tom,ail)	Crevettes mayonnaise	Carottes vinaigrette	Pdt au thon	Maquereaux au vin blanc	Entrée chaude	Salade suisse(emmental,toma,vinaigrette)
PLAT GARNI	Saumon sauce ciboulette	Cuisse de poulet au jus	Boudin blanc	Boulette de bœuf au vin blanc	Merlu sauce citron	Hachis parmentier	Blanquette de veau
	Carottes vichy	Petits pois/carottes	Purée de patate douce	Salsifis/champignons	Epinards à la crème		julienne de legumes
	Paupiette de dinde sauce estragon	Omelette espagnole(oeuf,legume du soleil)	Cappelletti fromage	Jambon fumé au jus	Aiguillette de poulet au curry	Paupiette de poisson sauce ciboulette	Escalope viennoise au vin blanc
	Purée muscade			Flageolets	Semoule aux raisins	Côtes de blettes	Gnocchis
	Jambon Blanc	Filet de poisson meunière	Haché de poulet	Filet de poisson meunière	Jambon Blanc	Jambon Blanc	Filet de poisson meunière
	Purée	Purée	Carottes persillées	Purée	Purée	Carottes persillées	Purée
FROMAGE	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature
DESSERT	Tarte au citron	Crème catalane	Tarte aux pommes	Liégeois aux fruits	Crème pistache	Blanc manger	Gateau au yaourt
	Poire chocolat	Kiwi	Compote de poire	Financier	Mousse Piña colada	Gâteau nantais	Crème café
	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits
* POTAGE	Potage Navet	potage bruxellois	Soupe d'épinards	Crème d'artichaut	Crème de petits pois	Soupe au potiron	Potage poireaux pdt
* PLAT DU SOIR	Paupiette de dinde & Purée à la muscade 1/2 p	Omelette espagnole 1/2 part	Cappellettis fromage 1/2 p	Jambon fumé & Flageolets 1/2 p	Aiguillettes de poulet & Semoule aux raisins 1/2 p	Paupiette de poisson & Côtes de blettes 1/2 p	Escalope viennoise & Gnocchis 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 : 3103

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 09 Novembre au Dimanche 15 Novembre

MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 20/10/2026

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

S 46	Lundi 09 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre	Samedi 14 Novembre	Dimanche 15 Novembre
ENTREE	☐ **Salade Antiboise(pdt,thon,oeuf,t**	☐ **Piémontaise(pdt,tom,jamb,oeuf,mayo)**	☐ **Tomates monegasque**	☐ **Pâté en croûte**	☐ **Salade Orlando(pâte,toma,mais,a**	☐ **Salade parmentière(pdt,oeuf,oi**	☐ **Mousse poisson crème aneth**
	☐ Crevettes mayonnaise	☐ Coleslaw(chou,carot,tomat,jamb,mayo)	☐ Salade normande(pdt,pomme,emmen tomat)	☐ Choux fleurs ravigotte	☐ Tarte fine au chorizo	☐ Salade Andréa(hvr,oeuf,tom,ail)	☐ Cervelas vinaigrette
	☐ Salade Hoyos(mais,jamb,oliv noir)	☐ Terrine de poisson	☐ Fromage de tête à la Lyonnaise	☐ Salade Marcelle(concomb,surimi,coeur palm)	☐ Salade fraicheur(mais,thon,end,mayo cerfeuil)	☐ Rillettes	☐ Salade nantaise(concom,hvert,tomat oeuf mayo)
PLAT GARNI	☐ **Boulettes de bœuf sauce tomate**	☐ **Boudin noir**	☐ **Saucisse de Toulouse**	☐ **Filet de poulet yassa**	☐ **Filet de poisson sauce citron**	☐ **Hache de bœuf à l'échalotte**	☐ **Cuisse de pintade sauce forestiere**
	Poëlée de legumes campagnards	Pommes cuites	Lentilles	Semoule aux petits légumes	Courgettes sautées	Petits pois/carottes	Poëlée Lyonnaise
	☐ Lasagnes saumon	☐ Paupiette de lapin à l'estragon	☐ Cannelloni(pates ital,boeuf)	☐ Calamars sauce armoricaine	☐ Chou farci	☐ Galette poulet champignons	☐ Tarte aux oignons
		Choux fleurs persillés		Céréales gourmande	Riz		
	☐ Jambon Blanc	☐ Filet de poisson meunière	☐ Filet de poisson meunière	☐ Jambon Blanc	☐ Haché de poulet	☐ Filet de poisson meunière	☐ Jambon Blanc
	Purée	Purée	Carottes persillées	Purée	Carottes persillées	Purée	Purée
FROMAGE	☐ **Fromage à la coupe**	☐ **Fromage à la coupe**	☐ **Fromage à la coupe**	☐ **Fromage à la coupe**	☐ **Fromage à la coupe**	☐ **Fromage à la coupe**	☐ **Fromage à la coupe**
	☐ Yaourt nature	☐ Yaourt nature	☐ Yaourt nature	☐ Yaourt nature	☐ Yaourt nature	☐ Yaourt nature	☐ Yaourt nature
DESSERT	☐ **Crème dessert vanille**	☐ **Gâteau aux pommes**	☐ **Compote de poire**	☐ **Pomme**	☐ **Tarte pomme rhubarbe**	☐ **Ananas au sirop**	☐ **Brownies**
	☐ Pomme rôtie au miel	☐ Crème menthe	☐ Gâteau fruits rouges	☐ Flan pâtissier	☐ Crème orange	☐ Charlotte coco	☐ Bavarois passion
	☐ Yaourt aux fruits	☐ Yaourt aux fruits	☐ Yaourt aux fruits	☐ Yaourt aux fruits	☐ Yaourt aux fruits	☐ Yaourt aux fruits	☐ 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	☐ **Lasagnes de saumon 1/2 p**	☐ **Paupiette de lapin & Choux fleurs 1/2 p**	☐ **Cannelloni 1/2 p**	☐ **Calamars & Céréales gourmandes 1/2 p**	☐ **Chou farçi & Riz 1/2 p**	☐ **Galette poulet champignons 1/2 p**	☐ **Tarte aux oignons 1/2 p**
* DESSERT DU SOIR	☐ **Riz à la fraise**	☐ **Tapioca au lait**	☐ **pot de la crémière**	☐ **Riz au lait**	☐ **Yaourt à la vanille**	☐ **Semoule au chocolat**	☐ **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