CODE MENU : 2195

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 28 Avril au Dimanche 04 Mai

MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 08/04/2025

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

S 18	Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai	Samedi 03 Mai	Dimanche 04 Mai
ENTREE	Terrine forestière	Salade nantaise(concom,hvert,to	Pdt au poulet	Betteraves à la crème	Taboulé	Mousse de poisson	Œuf dur mayonnaise
	Salade Antiboise(pdt,thon,oeuf,tom	Cervelas vinaigrette	Salade italienne(tomate,poivron,em	Crème de foie	Salade bergerette(riz,oeuf,toma,cre	Salade césar(oeuf,chevre,emmen	Concombre à la Grecque
	Crevettes mayonnaise	Salade jurassienne(hvert,toma,car ot,emment)	Salade berrichonne(sal,noix,lardon s,toma,chèvre	Salade crépuscule(hvr,lard,poiv,oeu f bleu)	Salade forestière(sal,lardons,cham pi,emment)	Quiche lorraine	Pâté en croûte
PLAT GARNI	Boudin noir	Filet de lieu sauce Noilly	Paupiette de dinde sce vin blanc	Crépinette au jus d'herbe	Filet de lieu sauce ciboulette	Pintade au cidre	Saucisse de Toulouse
	Pommes cuites	Pdt céléri	Haricots verts	Semoule aux raisins	Tortis	Carottes vichy	Lentilles
	Risotto campagnard	Filet de poulet jus d'ail	Moussaka (auberg,agneau,tomat)	Capelleti au fromage sauce basilic	Tarte aux courgettes et chèvre	Lasagnes chèvre épinards	Omelette
		Brocolis					Ratatouille
	Filet de poisson meunière	Jambon Blanc	Filet de poisson meunière	Filet de poisson meunière	Jambon Blanc	Haché de poulet	Filet de poisson meunière
	Haricots verts cuisinés	Purée	Haricots verts cuisinés	Purée	Haricots verts cuisinés	Haricots verts cuisinés	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	Kiwi	Ile flottante	Brownies	Liégeois vanille	Crème passion	Matfaim aux pommes	Paris Brest
	Tapioca au lait	Risotto du verger	Pruneaux au sirop	Tarte normande	Soupe de poire au vin rouge	Semoule aux raisins	Compote de pêches
	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits
* POTAGE	Potage Céline	Potage Haricots verts	Crème brocolis	Potage cultivateur	Soupe à la Tomate	Soupe de poisson	Crème d'asperges
* PLAT DU SOIR	Risotto campagnard 1/2 p	Filet de poulet & Brocolis 1/2 p	Moussaka 1/2 p	Capelleti au fromage 1/2 p	tarte aux courgettes et chèvre 1/2 p	Lasagnes chèvre épinards 1/2 p	Omelette & ratatouille 1/2 p
* DESSERT DU SOIR	Crème Roumanoff	Mousse nougat	Œufs au lait	Pot crème caramel beurre salé	Mousse chocolat	Blanc manger coco	Riz au lait
* PAIN	Pain	Pain	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 : 2205

CODE CLIENT : 0

RESTO RETZ VOUS

MENU DU : Lundi 05 Mai au Dimanche 11 Mai

MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 15/04/2025

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

S 19	Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai	Samedi 10 Mai	Dimanche 11 Mai
ENTREE	Pdt/harengs	Macédoine au thon	Betteraves persillées	Pâté en croûte	Radis	Mousse de poisson	Pomelos au thon
	Crème de foie	Tomates fleuries(tomat,concom,oeuf	Salade forestière(sal,lardons,cham	Concombre au fromage blanc	Piémontaise(pdt,tom,jamb,oeuf,mayo)	Œufs cocktail	Tarte au fromage
	Carottes râpées	Feuilleté fromage	Poireau mimosa(poir,oeuf,persil)	Salade bergerette(riz,oeuf,toma,crem frai)	Cornet de jambon aux carottes rapées	Salade berrichonne(sal,noix,lardons,toma,chèvre	Salade nantaise(concom,hvert,tomat,oeuf,mayo)
PLAT GARNI	Cordon bleu	Filet de poulet à la crème	Cuisse de canard au thym	Boulettes de bœuf sauce tomate	Brandade de poisson	Paupiette de veau sauce vin blanc	Blanquette de dinde
	celeris rotis	Purée de légumes	Salsifis/champignons	Poêlée campagnarde		Poêlée maraichère	Brunoise de légumes
	Filet de lieu coulis de poivrons	Steak haché à l'échalotte	Côtes de blettes au chorizo	Risotto asperges champignons	Cervelas obernois au jus	Cannellonis bolognaise(pates,sau tom,vian,hache)	Poireaux Picard(poir,pdt,crem fraic,jambon)
	Blé au curry	Petits pois			Poëlée bretonne		
	Haché de poulet	Filet de poisson meunière	Jambon Blanc	Filet de poisson meunière	Haché de poulet	Filet de poisson meunière	Filet de poisson meunière
	Haricots verts cuisinés	Purée	Haricots verts cuisinés	Purée	Haricots verts cuisinés	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	Compote pomme / poire	Gateau noix de coco	Bananes	Fromage blanc	Gâteau marbré	Pêches au sirop	Tôt fait à l'abricot
	Tarte Bourdaloue	Tapioca	Tarte pommes/rhubarbe	Poire sce chocolat	Gâteau basque	Pot de la crémière	Fraises
	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits
* POTAGE	Potage parmentier	Potage de céléri	Potage de champignons	Soupe à l'oignon	Soupe de poireaux/carotte	Soupe Blanche	Crème de brocolis
* PLAT DU SOIR	filet de lieu & Blé au curry 1/2 p	Steak haché & Petits pois 1/2 p	Côtes de blettes au chorizo 1/2 p	Risotto asperges champignons 1/2 p	Cervelas obernois & Poêlée bretonne 1/2 p	Cannelonis bolognaise 1/2 p	Poireaux picard 1/2 p
* DESSERT DU SOIR	creme catalane	Pot de crème spéculos	Crème aux œufs vanillée	semoule au lait	Tapioca vanille	Crème Roumanoff	Ile flottante
* PAIN	Pain	Pain	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 : 2215

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 12 Mai au Dimanche 18 Mai

MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 23/04/2025

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

S 20	Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai	Samedi 17 Mai	Dimanche 18 Mai
ENTREE	Macédoine surimi	Salade Andréa(hvr,oeuf,tom,ail)	Rillettes	Salade Printanniere(pdt,betterave	Quiche au surimi	Salade écolière(pdt,oeuf,carott,	Marco polo(pates,surimi,crevet,e
	Taboulé	Maquereaux au vin blanc	Salade Club(emmental,jambon,oig	Terrine de poisson	Salade Orlando(pâte,toma,mais,an	Endives bleu noix	Asperges ravigotte
	Salade chèvre tomates	Cervelas vinaigrette	Salade Angevine(champig,mayo,p ersil)	Salade de boudin aux pommes	Salade Hoyos(mais,jamb,oliv noir)	Fromage de tête	Saucisson sec
PLAT GARNI	Joue de porc au miel	Filet de saumon sce oseille	Filet poulet au jus	Saucisse de Toulouse	Cabillaud au beurre rouge	Boulettes de bœuf sauce champignons	Sauté de bœuf aux olives
	Carottes persillées	Pdt/champignons	Ratatouille	Purée	Riz	Poëlée bretonne	Semoule aux petits légumes
	Escalope viennoise sce tomate	Boudin blanc au porto	Pâtes au thon	Crèpe jambon fromage	Quiche chorizo courgettes	Tarte pdt roquefort	Aiguillettes de poulet à la crème
	Haricots verts	Blé aux petits légumes					Gratin dauphinois
	Filet de poisson meunière	Haché de poulet	Jambon Blanc	Filet de poisson meunière	Jambon Blanc	Haché de poulet	Filet de poisson meunière
	Purée	Haricots verts	Purée	Haricots verts	Haricots verts cuisinés	Purée	Haricots verts
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	Riz au lait	Ananas au sirop	Flan pâtissier	Crème chocolat	Crèpe suzette	Compote pomme abricot	Pâtisserie
	Gaufre sauce caramel	Puding aux fruits	Fruit	Matfaim aux pommes	Crème catalane	Tarte amandine aux poires	Salade de fruits
	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits
* POTAGE	potage provencale	Potage poireau/PdeT	Soupe de navet	Potage Céline	Crème de céléris	Potage de légumes	Soupe de courgettes
* PLAT DU SOIR	Escalope viennoise & Haricots verts 1/2 p	Boudin blanc & Blé aux petits légumes 1/2 p	Pâtes au thon 1/2 p	Crèpe jambon fromage 1/2 p	Quiche chorizo courgettes 1/2 p	Tarte pdt roquefort 1/2 p	Aiguillettes de poulet & Gratin dauphinois 1/2 p
* DESSERT DU SOIR	Crème caramel	Crème à la menthe	Mousse nougat	Blanc manger	Semoule café	Œufs au lait	Crème pistache
* PAIN	Pain	Pain	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