

MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 12



M
E
N
U

A

<u>Lundi</u> 18/03/2024	<u>Mardi</u> 19/03/2024	<u>Mercredi</u> 20/03/2024	<u>Jeudi</u> 21/03/2024	<u>Vendredi</u> 22/03/2024	<u>Samedi</u> 23/03/2024	<u>Dimanche</u> 24/03/2024
Choux et carotte aux raisins secs	Betterave vinaigrette BIO	Macédoine Mayonnaise	Céleri remoulade	Crêpe au fromage	Salade de perles	Terrine aux 2 Poissons sauce Citron
Haut de cuisse de poulet LR à l'Indienne	Hachis parmentier de bœuf VBF et	Sauté de dinde sauce normande	Filet de hoki MSC au citron	Filet de Lieu MSC sauce curry	Joue de Boeuf aux Carottes	Rôti de veau à la provençale
Haricots plats et riz pilaf	0	Cube de navet et pois chiche	Pommes vapeurs BIO et brocolis BIO	Chou fleur et pomme de terre Parisienne	Blé aux petits légumes	Purée pomme de terre et bruxelloise
Edam	Camembert	Emmental BIO	Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO
Fruit de saison BIO	Purée pommes pêches BIO + biscuit	Crème dessert vanille	Eclair vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Bavarois aux fruits rouges

M
E
N
U

B

<u>Lundi</u> 18/03/2024	<u>Mardi</u> 19/03/2024	<u>Mercredi</u> 20/03/2024	<u>Jeudi</u> 21/03/2024	<u>Vendredi</u> 22/03/2024	<u>Samedi</u> 23/03/2024	<u>Dimanche</u> 24/03/2024
Oeuf dur mayonnaise	Potage du jour	Salade Groënland	Poireaux vinaigrette	Salade de maïs	Potage du jour	Chou rouge vinaigrette
Steak haché VBF - stick barbecue	Quenelle de brochet sauce bisque	Chili sin carne	Sauté de porc à la tomate*	Sauté de Boeuf VBF aux olives	Sauté de Dinde à l'Indienne	Gratin savoyard
Lentilles et carottes	Pâtes et petits pois	Riz BIO	Semoule et ratatouille	Torsades et épinards à la crème	Haricots Verts et Pomme de Terre Persillés	Salade verte
Fromage blanc sans sucre	Tomme PY IGP	Yaourt sucré	Saint-Nectaire AOP	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Camembert
Fruit de saison BIO	Liégeois au cafe	Fruit de saison BIO	Eclair vanille	Arlequin de fruits BIO	Mousse au citron	Bavarois aux fruits rouges

D
I
N
E
R

<u>Lundi</u> 18/03/2024	<u>Mardi</u> 19/03/2024	<u>Mercredi</u> 20/03/2024	<u>Jeudi</u> 21/03/2024	<u>Vendredi</u> 22/03/2024	<u>Samedi</u> 23/03/2024	<u>Dimanche</u> 24/03/2024
Potage d'haricots verts BIO	Potage du jour	Potage Clamart	Potage de chou fleur BIO	Potage paysan	Potage de carotte BIO	Potage de brocolis BIO
Salade de haricot vert vinaigrette	Radis - beurre	Crudités aux achards	Taboulé	Duo de crudités	Salade de quinoa	Salade palmito
Carré frais	Yaourt nature	Saint-Paulin	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Fromage à tartiner	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme fraise + biscuit	Fruit de saison	Purée de pommes + biscuit	Fruit du jour	Flan nappé caramel	Purée pommes coing + Biscuit	Fruit du jour

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 13



M
E
N
U

A

Lundi 25/03/2024	Mardi 26/03/2024	Mercredi 27/03/2024	Jeudi 28/03/2024	Vendredi 29/03/2024	Samedi 30/03/2024	Dimanche 31/03/2024
Tarte aux légumes	Pâté de campagne - cornichon*	Sardines au naturel	Salade colorée	Saucisson sec - cornichon*	Duo de crudités	Oeufs Mimosa
Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne	Petit salé aux lentilles (Carottes)	Filet de Hoki MSC à l'orientale	Sauté de Veau Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC meunière	Rôti de dinde LR sauce à l'origan	Gigot d'agneau crème d'ails
Pomme de terre vapeur et potiron	Plat complet	Pois chiche et légumes à la provençale	Pâtes et haricot vert	Purée de pomme de terre et Carottes BIO	Riz sauvage aux petits légumes	Flageolets et carottes
Mini cabrette BIO	Fromage blanc BIO	Ortolan BIO	Chevre frais	Petit suisse sans sucre	Tomme grise BIO	Savaron BIO
Fruit de saison BIO	Crème dessert pistache	Beignet framboise	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Riz au lait	Tiramisu

M
E
N
U

B

Lundi 25/03/2024	Mardi 26/03/2024	Mercredi 27/03/2024	Jeudi 28/03/2024	Vendredi 29/03/2024	Samedi 30/03/2024	Dimanche 31/03/2024
Carottes râpées BIO vinaigrette Tortellini saumon sauce ciboulette	Concombre vinaigrette	Crudités aux achards	Salade atlantique	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette Boulette de bœuf VBF à catalane	Salade de maïs	Salade waldorf
0	Filet de Colin MSC au basilic Riz BIO et Choux de Bruxelles	Omelette BIO au fromag Poireaux à la crème et pomme de	Quenelle de volaille sauce forestière	Bulgour et petits pois	Panée de sarazin et lentille au Purée de panais et pomme de	Paupiette de lapin chasseur
Yaourt nature BIO	Mimolette	Gouda	Velouté nature	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Coquillettes et Brocolis
Mousse Café	Fruit de saison BIO	Beignet framboise	Fruit de saison	Cubes d'ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Petit suisse aux fruits
						Tiramisu

D
I
N
E
R

Lundi 25/03/2024	Mardi 26/03/2024	Mercredi 27/03/2024	Jeudi 28/03/2024	Vendredi 29/03/2024	Samedi 30/03/2024	Dimanche 31/03/2024
Potage de potimarron BIO	Potage asperges	Potage de légumes verts BIO	Potage laboureur	Potage de carotte	Potage de céleri	Potage Freneuse
Salade gourmande à la féta	Salade de pépinette	Salade de tomates	Oeuf dur - sauce cocktail	Macédoine vinaigrette	Salade piémontaise - entrée	Champignons vinaigrette
Saint-Môret	Yaourt aromatisé	Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner au noix	Tomme noire	Yaourt nature BIO et local	Emmental
Fruit du jour	Purée pommes passion + biscuit	Fruit de saison	Fruit du jour	Crème dessert vanille	Purée de pomme framboise + biscuit	Fruit de saison

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 14



M
E
N
U

A

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024	06/04/2024	07/04/2024
Chou fleur vinaigrette	Mortadelle - cornichon*	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Salade coleslaw	Crêpe aux Champignons - Entrée	Délice de poisson sauce ciboulette	Salade de lentilles au chèvre
Rôti de veau au cidre	Tortilla aux pomme de terre et	Filet de Lieu MSC Sauce Curcuma	Moussaka VBF	Filet de Colin MSC au basilic	Sauté de Boeuf VBF sauce poivra	Emincé de poulet LR sauce basque
Jardinière de légumes et semoule	Ratatouille	Lentilles corail et brunoise de légumes	0	Riz à l'Espagnole	Pates et haricot vert	Pommes sautées et petits pois
Yaourt nature BIO	Tomme PY	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Yaourt nature BIO	Bleu
Fruit de saison BIO	Purée de pommes poires BIO +	Tarte facon flan	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Semoule au lait	Tarte chocolat

M
E
N
U

B

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024	06/04/2024	07/04/2024
Potage du jour	Céleri BIO sauce bulgare	Concombre vinaigrette	Salade farandole	Chou blanc vinaigrette	Crudités aux achards	Salade palmito
Filet de hoki MSC à la crème	Boudin noir*	Cassoulet*	Quenelle nature sauce Aurore	Saucisse fumée*	Raviolini Ricotta Epinards BIO	Dhal lentilles corail
Riz créole et carotte	Purée de pomme de terre et de	0	Purée de pomme de terre et patate douce BIO	Flageolets et petits légumes	0	Chou fleur et blé
Les recettes de Mme Loïc	Yaourt nature BIO et local	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Petit suisse BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Tarte facon flan	Peche au sirop	Liégeois au cafe	Arlequin de fruits BIO	Tarte chocolat

D
I
N
E
R

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024	06/04/2024	07/04/2024
Potage du Jardin BIO	Potage d'automne	Potage cultivateur	Potage parisien	Potage de légumes verts BIO	Potage potiron	Potage d'Haricots Verts BIO
Salade comtoise*	Radis - beurre	Poireaux vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de maïs	Salade picorette	Champignon à la grecque
Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Brie	Chevretine	Velouté nature	Fraidou	Yaourt brassé nature
Flan chocolat	Fruit de saison	Purée de pommes + biscuit	Fromage blanc aux fruits	Puree de pommes ananas +	Fruit de saison	Mosaïque de Fruits

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 15



M
E
N
U

A

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024	13/04/2024	14/04/2024
Carottes râpées BIO vinaigrette	Cervelas vinaigrette*	Chou rouge aux pommes	Tarte au fromage	Mousseron de canard - cornichons* Paupiette du Pêcheur sauce Bisque	Betterave vinaigrette BIO	Salade de Risoni au Thon
Tarte tomate chèvre basilic	Daube de bœuf VBF à la provençale	Couscous Kefta (Boulette)	Escalope de poulet LR au jus	Sauté de Veau marengo	Rôti de Boeuf VBF à l'échalote	Pomme vapeur BIO et Blette au jus
Salade verte	Haricots blancs et carottes	Semoule BIO	Blé aux petits légumes	Choux de bruxelles et riz	Semoule et ratatouille	Saint-Nectaire AOP
Fromage à tartiner nature BIO	Yaourt Vanille BIO	Brie	Tomme grise BIO	Comté AOP	Fromage blanc BIO	Tarte aux pommes
Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair café	Fruit de saison	Purée pommes abricots BIO + biscuit	Riz au lait	

M
E
N
U

B

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024	13/04/2024	14/04/2024
Poireaux vinaigrette	Duo de crudités	Salade de maïs	Salade picorette	Potage du jour	Salade de soja	Céleri vinaigrette
Rôti de porc LR aux pruneaux*	Filet de Merlu MSC Sauce Suprême	Steak haché VBF sauce au bleu	Raviolini ratatouille	Croustillant au fromage	Omelette BIO	Sauté de Dinde à l'Indienne
Epinards à la crème et pomme de	Pomme de terre vapeurs BIO et Endives Braisées	Farfalles et haricot plat	0	Pâtes et cubes de Navet	Cubes de panais et pomme de	Brocolis et pates
Fromage blanc sans sucre	Emmental	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Petit suisse sans sucre	Cantal AOP	Yaourt brassé nature
Fruit de saison BIO	Crème saveur caramel	Eclair café	Purée de pommes coing BIO	Liégeois saveur vanille	Fruit de saison	Tarte aux pommes

D
I
N
E
R

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024	13/04/2024	14/04/2024
Potage de patate douce BIO	Velouté de Légumes verts BIO à la crème	Potage de légumes BIO	Potage de Céleri B	Potage de carotte BIO	Potage de Chou Fleur	Potage canadien
Salade de pomme de terre	Salade exotique	Oeuf dur - sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Duo de crudités	Salade à l'italienne	Poireaux vinaigrette
Camembert	Gouda	Mimolette	Yaourt aromatisé	Velouté nature	Velouté nature	Vache picon
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage Blanc à la Vanille	Fruit de saison	Envie de fruits	Fruit de saison

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 16



M
E
N
U

A

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024	20/04/2024	21/04/2024
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette Filet de lieu MSC à la coriari Pommes de Terre rissolées et petits pois Gouda Crème saveur vanille	Salade picorette Langue de Bœuf sauce Charcutière Riz et navets au beurre Petit suisse sans sucre Purée pommes abricots BIO + biscuit	Radis - beurre Lasagnes Bolognaise VBF Salade verte Cantal AOP Fruit de saison BIO	Crêpe au fromage Sauté de Veau aux champignons Haricots blancs Fromage blanc BIO Eclair au chocolat	Saucisson a l'ail - cornichon* Pavé de Colin MSC Basq Pommes de Terre BIO et Carottes BIO Tomme PY IGP Crème dessert saveur praliné	Terrine de saumon sce citron Steak haché VBF au paprika Semoule BIO et haricots verts BIO Velouté nature Fruit de saison	Chou fleur vinaigrette Sauté de Dinde sauce Marocaine Pommes vapeurs BIO et brocolis BIO Saint-Paulin Paris Brest

M
E
N
U

B

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024	20/04/2024	21/04/2024
Chou fleur vinaigrette Tarte aux légumes Salade verte Yaourt nature BIO et local Fruit de saison	Concombre vinaigrette Ravioles épinards BIO 0 Mini cabrette BIO Flan nappé caramel	Salade palmito Sauté de poulet LR aux oignons Riz et Poireaux à la crème Fromage blanc BIO Cubes de poire au sirop	Œuf dur à la ciboulette Gibellette de Porc à la Diable* Petit Pois et pomme de terre à la Edam BIO Eclair au chocolat	Céleri remoulade Falafels, fèves, menthe Pois Chiche et Blette au jus Yaourt aux Fruits Purée de pommes coing BIO + biscuit	Chou blanc vinaigrette Quenelle de Brochet sauce blanche Purée de potimarron et pomme de Mini cabrette BIO Semoule au lait	Potage du jour Filet de merlu MSC sauce câpres Epinards à la crème et riz Fromage blanc sans sucre Paris Brest

D
I
N
E
R

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024	20/04/2024	21/04/2024
Veloute de petit pois Salade de perles Coulommiers Purée de pomme cassis + biscuit	Potage Parisien Salade gourmande à la féta Yaourt aromatisé Envie de fruits	Potage de Légumes du jardin Betteraves vinaigrette Carré frais Yaourt aux fruits	Potage dubarry Duo de crudités Petit cabray Fruit de saison	Potage asperges Salade atlantique Yaourt nature Fruit de saison	Potage de légumes BIO Poireaux vinaigrette Yaourt brassé nature Purée de pommes poires + biscuit	Potage de potimarron Salade de maïs Yaourt nature Fruit du jour

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Produit Local Environnemental



Appellation d'Origine Protégée



MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 17



M
E
N
U

A

	<u>Lundi</u> 22/04/2024	<u>Mardi</u> 23/04/2024	<u>Mercredi</u> 24/04/2024	<u>Jeudi</u> 25/04/2024	<u>Vendredi</u> 26/04/2024	<u>Samedi</u> 27/04/2024	<u>Dimanche</u> 28/04/2024
	Radis - beurre	Filet de maquereaux au vin blanc	Salade waldorf	Chou rouge vinaigrette	Crêpe Jambon Emmental*	Betterave vinaigrette BIO	Rillettes - cornichon*
	Tarte au Saumon Ciboulette	Pot au Feu VBF Printanier	Paupiette de Boeuf VBF sauce bourguignonne	Sauté de Poulet LR Vallée D'auge	Filet de Colin Pané MSC	Boeuf Braisé VBF au vin rouge	Rôti de veau sauce madere
	Salade verte	0	Haricots rouges et légumes à la	Pomme vapeur et Chou fleur persillés	Riz et cube de patate douce	Torsades et épinards a la crème	Haricot plat et pomme de terre
	Chevretine	Yaourt nature BIO	Emmental BIO	Tomme noire	Savaron BIO	Yaourt nature BIO	Fromage à tartiner nature BIO
	Beignet pomme	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison BIO	Poire au sirop	Creme dessert saveur café	Tarte noix de coco

M
E
N
U

B

	<u>Lundi</u> 22/04/2024	<u>Mardi</u> 23/04/2024	<u>Mercredi</u> 24/04/2024	<u>Jeudi</u> 25/04/2024	<u>Vendredi</u> 26/04/2024	<u>Samedi</u> 27/04/2024	<u>Dimanche</u> 28/04/2024
	Salade mexicaine	Salade de lentilles au chèvre	Salade de tomates	Salade palmito	Salade de maïs	Salade grecque	Carottes râpées BIO vinaigrette
	Jambon braisé*	Rôti de dinde LR vallée d'auge	Pavé de Lieu MSC sauce Hollandaise	Bouchée de soja tomate basilic	Omelette BIO	Sauté de porc à la crème de moutarde*	Tourte poulet poireaux
	Pâtes et duo de légumes BIO	Riz BIO et Cubes de Panais	Pommes Vapeurs et Navets Braisés	Endives braisées et pâtes	Purée de Carottes au Cumin	Haricots Blancs et Petits légumes	0
	Brie	Saint-Môret	Fromage blanc BIO	Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Mimolette	Gouda BIO
	Beignet pomme	Mousse au chocolat	Envie de fruits	Puree de pomme framboise + biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco

D
I
N
E
R

	<u>Lundi</u> 22/04/2024	<u>Mardi</u> 23/04/2024	<u>Mercredi</u> 24/04/2024	<u>Jeudi</u> 25/04/2024	<u>Vendredi</u> 26/04/2024	<u>Samedi</u> 27/04/2024	<u>Dimanche</u> 28/04/2024
	Potage du jardin BIO	Potage de carotte BIO	Potage de pois cassé	Potage de potimarron BIO	Potage cultivateur	Potage champignons	Potage de patate douce BIO
	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiche	Taboulé	Concombre vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Poireaux vinaigrette
	Yaourt aromatisé	Cabrette	Cantal AOP	Velouté nature	Tomme PY	Petit cabray	Yaourt nature
	Fruit de saison	Purée de pomme fraise + biscuit	Fromage blanc à la vanille	Flan saveur vanille	Yaourt aux fruits	Purée de pommes pruneaux +	Fruit de saison

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 18



M
E
N
U

A

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024	04/05/2024	05/05/2024
Chou fleur vinaigrette	Salade picorette	Pâté de campagne - cornichon*	Emietté de thon à la tomate	Salade coleslaw	Poireaux vinaigrette	Tarte aux poireaux
Sauté de poulet LR tex mex	Filet de Hoki MSC à la crème de	Hachis parmentier bœuf VBF	Joue de Boeuf aux Carottes	Quenelle de volaille sce aurore	Steak haché VBF sauce piquante	Rôti de veau aux oignons
Semoule et ratatouille	pomme de terre vapeur	Plat complet	Pâtes BIO et haricots verts BIO	Purée de brocolis et pomme de	Pomme de terre vapeur a la provencale	Flageolets et carottes
Fromage blanc sans sucre	Edam BIO	Yaourt nature BIO et local	Cantal AOP	Tomme grise BIO	Fromage blanc BIO	Savaron BIO
Purée pommes pêches BIO + biscuit	Fruit de saison	Tarte aux abricots	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte citron

M
E
N
U

B

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024	04/05/2024	05/05/2024
Concombre vinaigrette	Potage du jour	Champignons frais en remoulade	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates	Salade camarguaise	Salade de Choux Panachés
Rôti de Porc LR sauce soubise*	Cordon bleu végétal	Croque monsieur*	Oeufs durs sauce gribiche	Jambon braisé*	Brandade de morue MSC	Pavé de colin MSC à la florentine
Pomme de terre fondantes et chou de bruxelles	Petit pois et riz pilaf	Salade verte	Blé et fondue de poireaux	Riz BIO aux champignons	0	Epinards à la crème et pomme de terre
Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Emmental BIO	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Bleu	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Purée de pommes poires + biscuit	Tarte aux abricots	Fruit de saison BIO	Crème saveur caramel	Fruit de saison BIO	Tarte citron

D
I
N
E
R

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	<u>Samedi</u>	<u>Dimanche</u>
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024	04/05/2024	05/05/2024
Potage de navet	Potage du jardin B	Potage de carotte BIO	Potage de chou fleur B	Potage clamart BIO	Potage de légumes BIO	Potage de céleri BIO
Crudités aux achards	Chou blanc vinaigrette	Salade piémontaise	Betteraves vinaigrette	Salade de pépinette	Salade chinoise	Macédoine mayonnaise
Petit suisse sans sucre	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Petit Cabray	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Velouté nature	Saint-Paulin
Flan Chocolat	Crème saveur caramel	Purée de pomme peche+ biscuit	Fruit du jour	Purée pommes bananes + biscuit	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 19



M
E
N
U

A

<u>Lundi</u> 06/05/2024	<u>Mardi</u> 07/05/2024	<u>Mercredi</u> 08/05/2024	<u>Jeudi</u> 09/05/2024	<u>Vendredi</u> 10/05/2024	<u>Samedi</u> 11/05/2024	<u>Dimanche</u> 12/05/2024
Saucisson sec - cornichon*	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade de pois chiche	Salade anglaise	Betteraves vinaigrette	Tarte aux legumes	Duo de choux vinaigrette
Rôti de Dinde LR Sauce Tartare Endives braisées et pâtes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Parmentier de canard maison aux légumes	Rôti de veau sauce vanille	Filet de Merlu MSC sauce dugléré	Rognons de Boeuf sauce madère Poireaux à la crème et pomme de	Sauté de poulet LR sauce normande
Yaourt nature BIO et local	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Edam BIO	Fromage blanc BIO	Camembert	Fromage à tartiner nature BIO
Fruit de saison	Beignet framboise	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tarte Poires Bourdaloue

M
E
N
U

B

<u>Lundi</u> 06/05/2024	<u>Mardi</u> 07/05/2024	<u>Mercredi</u> 08/05/2024	<u>Jeudi</u> 09/05/2024	<u>Vendredi</u> 10/05/2024	<u>Samedi</u> 11/05/2024	<u>Dimanche</u> 12/05/2024
Salade de haricots verts vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Radis - beurre	Salade piémontaise - entrée	Salade palmito	Champignon à la grecque	Betteraves vinaigrette
Tarte thon tomate	Filet de Lieu MSC aux herbes de provençes	Boulettes vegetales sauce tomate	Raviolis aux légumes	Rôti de porc LR Orloff	Omelette BIO	Steak haché VBF sauce piquante
Salade verte	Semoule à l'Orientale	Haricots blancs et haricots plats	0	Purée de legumes	Farfalles et petits pois	Pommes vapeur et choux de Bruxelles
Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Emmental BIO	Petit suisse sans sucre	Savaron BIO	Yaourt aromatisé	Camembert
Purée de pomme framboise + biscuit	Beignet framboise	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Flan nappé caramel	Purée de pomme fraise	Tarte Poires Bourdaloue

D
I
N
E
R

<u>Lundi</u> 06/05/2024	<u>Mardi</u> 07/05/2024	<u>Mercredi</u> 08/05/2024	<u>Jeudi</u> 09/05/2024	<u>Vendredi</u> 10/05/2024	<u>Samedi</u> 11/05/2024	<u>Dimanche</u> 12/05/2024
Potage de potimarron BIO	Potage du jardin BIO	Potage de chou fleur BIO	Potage Freuseuse	Potage cultivateur	Potage de légumes verts BIO	Potage de patate douce BIO
Salade de lentilles vinaigrette	Salade de maïs	Salade de tomates	Duo de crudités	Carottes cuites au cumin	Salade californienne	Salade de blé provençale
Carré frais	Fromage blanc sans sucre	Saint-Paulin	Velouté nature	Bleu	Tomme grise	Yaourt nature
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pommes passion + biscuit	Fruit du jour	Fromage Blanc Aux Fruits	Purée de pommes vanille + biscuit

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

