



## PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

*Du lundi 28 octobre au vendredi 1 décembre 2024*

		lun 28 oct 24	mar 29 oct 24	mer 30 oct 24	jeu 31 oct 24	ven 1 nov 24	sam 2 nov 24	dim 3 nov 24
<i>Déjeuner</i>	Entrée	POTAGE ST GERMAIN	CÉLERI RÉMOULADE	QUICHE AUX OIGNONS	POTAGE DE LÉGUMES MAISON	ROSETTE	POIREAUX EN SALADE	CÉLERI BIO RÉMOULADE
	Plat principal	RÔTI DE PORC AU JUS	CORDON BLEU DE DINDONNEAU	BŒUF BRAISE	RÔTI DE VEAU SAUCE AUX POIVRES	QUENELLE FAÇON NANTUA		SAUCISSE DE MORTEAU
	Accompagnement	SALSIFIS	CHOUX-FLEURS au jus	LENTILLES BIO	ÉPINARDS ET CROÛTONS	RIZ CRÉOLE BIO	LASAGNE	QUINOA BIO
	Fromage	ABONDANCE	POLINOIS	MORBIER	GRIMONT	PÉNITENT	FROMAGE	FROMAGE
	Dessert	YAOURT	TARTE	FRUIT HVE	COMPOTE	TARTE	FRUIT	MILLE-FEUILLE

*Du lundi 28 octobre au vendredi 1 décembre 2024*



		lun 4 nov 24	mar 5 nov 24	mer 6 nov 24	jeu 7 nov 24	ven 8 nov 24	sam 9 nov 24	dim 10 nov 24
Déjeuner	Entrée	<b>CHOUX ROUGE EN VINAIGRETTE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES MAISON</b>	<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>SALADE</b>	<b>ŒUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>	<b>ASPERGES</b>
	Plat principal	<b>PAUPIETTE DE VEAU CHASSEUR</b>	<b>BŒUF BOURGUIGNON</b>	<b>POULET RÔTI</b>	<b>MORBIFLETTE</b>	<b>FILET DE HOKI PANE</b>	<b>RÔTI DE PORC AU JUS</b>	<b>PAUPIETTE DE VOLAILLE</b>
	Accompagnement	<b>POMMES DAUPHINE</b>	<b>CAROTTE VICHY</b>	<b>RIZ AUX CHAMPIGNONS</b>		<b>GRATIN DE BROCOLIS</b>	<b>GRATIN DE PÂTES BIO</b>	<b>ROSTIS</b>
						<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>		
	Fromage	<b>FROMAGE DE BREBIS</b>	<b>LE BON GRIVOIS</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>BÛCHE DE CHÈVRE</b>	<b>TOMME JURADELICE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>
	Dessert	<b>PETIT SUISSE AUX FRUITS</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>ENTREMETS CHOCOLAT</b>	<b>TARTE</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT</b>	<b>FRUIT</b>





*Du lundi 28 octobre au vendredi 1 décembre 2024*

		lun 18 nov 24	mar 19 nov 24	mer 20 nov 24	jeu 21 nov 24	ven 22 nov 24	sam 23 nov 24	dim 24 nov 24
<i>Déjeuner</i>	<i>Entrée</i>	JAMBON BLANC		TARTE FLAMBÉE	SALADE VERTE	PÂTÉ CROÛTE	POTAGE	MAQUEREAUX
	<i>Plat principal</i>	CUISSE DE POULET RÔTIE	COUSCOUS	BOURGUIGNON	LASAGNE DE BŒUF	FILET DE DORADE BASILIC	COTE DE PORC A LA DIABLE	FOIE DE VEAU
	<i>Accompagnement</i>	CHOUX DE BRUXELLES		POMMES DE TERRE BOULANGERE		RIZ CRÉOLE	CAROTTES SAUTÉES	PÂTES BIO
		POMMES DE TERRE VAPEUR						
	<i>Fromage</i>	BEAUFORT	TOMME AU FENUGREC	FROMAGE	PETIT MOURNIER	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<i>Dessert</i>	FRUIT HVE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	CRÊPES AU SUCRE	FRUIT	COMPOTE DE POMME BIO	ÉCLAIR

*Du lundi 28 octobre au vendredi 1 décembre 2024*

		lun 25 nov 24	mar 26 nov 24	mer 27 nov 24	jeu 28 nov 24	ven 29 nov 24	sam 30 nov 24	dim 1 déc 24
<i>Déjeuner</i>	<i>Entrée</i>	RADIS BEURRE	POTAGE DE COURGES BIO	SAUCISSON A L'AIL	CAROTTES HVE EN SALADE	POTAGE	PÂTE DE CAMPAGNE	COLESLAW HVE
	<i>Plat principal</i>	CHOUROUTE	BLANQUETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET	ENDIVES AU JAMBON	QUENELLE BROCHET SAUCE AURORE	FILET DE DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE
	<i>Accompagnement</i>		PÂTES	PURÉE		QUINOA	POÊLÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES BIO
						RATATOUILLE		
	<i>Fromage</i>		PENITENT	POLINOIS		SAINT NECTAIRE	COMTE	MORBIER
	<i>Dessert</i>	FRUIT HVE	COMPOTE DE POMME BIO	ANANAS AU SIROP	TARTE	FRUIT	FRUIT	FLAN CAMEL