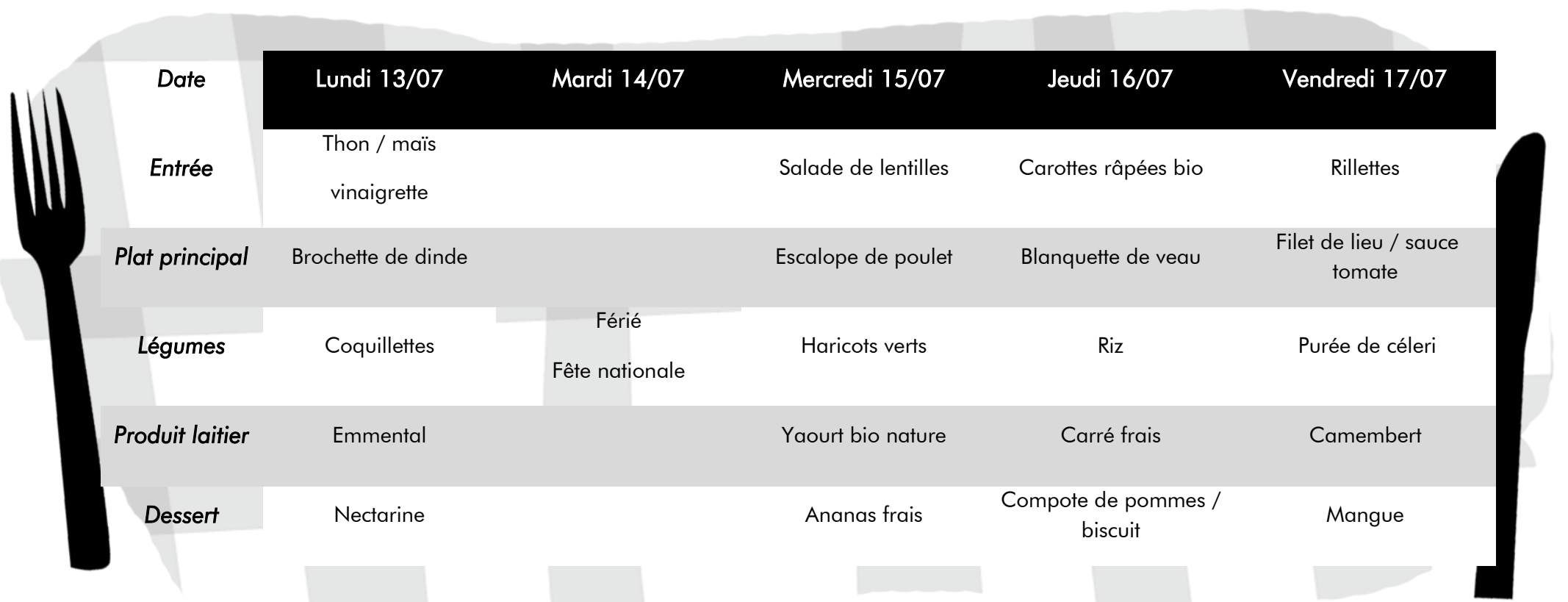


Menus de la semaine du 13 au 17 juillet 2020

du Portage à domicile *sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement*



Date	Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07
Entrée	Thon / maïs vinaigrette		Salade de lentilles	Carottes râpées bio	Rillettes
Plat principal	Brochette de dinde		Escalope de poulet	Blanquette de veau	Filet de lieu / sauce tomate
Légumes	Coquillettes	Férié Fête nationale	Haricots verts	Riz	Purée de céleri
Produit laitier	Emmental		Yaourt bio nature	Carré frais	Camembert
Dessert	Nectarine		Ananas frais	Compote de pommes / biscuit	Mangue

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, S'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

Bon appétit !



Provenance de la viande : 75% viande française, 25% viande U.E. (Hollande)
En cas de retard dans la livraison : appelez la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83

Menus de la semaine du 20 au 24 juillet 2020

du Portage à domicile sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



	Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07
Entrée	Oeuf dur / mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade verte	Saucisson à l'ail	Radis / beurre
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Rôti de porc	Cuisse de canard	Rôti de veau	Filet de saumon
Légumes	Courgettes au jus	Purée de carottes	Navet au beurre	Haricots beurre	Julienne de légumes
Produit laitier	Yaourt bio	Mini Brin	Petits-Suisses aux fruits	Samos	Chource
Dessert	Pastèque	Flan caramel	Palmier	Fruit de saison	Tarte aux pommes

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, S'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

Bon appétit !



Provenance de la viande : 75% viande française, 25% viande U.E. (Hollande)

En cas de retard dans la livraison : appelez la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83

Menus de la semaine du 27 au 31 juillet 2020

du Portage à domicile sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Date	Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07
Entrée	Betteraves	Concombre / vinaigrette	Nem	Melon	Salade de tomates
Plat principal	Lasagnes ricotta / épinards	Côte de porc	Sauté de bœuf	Steak haché de poulet	Filet meunière
Légumes	Salade verte	Haricots blancs	Nouilles chinoises	Perles / navets	Fondue de poireaux
Produit laitier	Yaourt nature bio	Rouy	Chèvre cendré	Comté	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Petit-suisse / Ménelik	Banane	Cocktail de fruits / biscuit	Tarte aux fruits rouges

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, S'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

Bon appétit !



Provenance de la viande : 75% viande française, 25% viande U.E. (Hollande)

En cas de retard dans la livraison : appelez la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83

Menus de la semaine du 3 au 7 août 2020

du Portage à domicile sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Date	Lundi 3/08	Mardi 4/08	Mercredi 5/08	Jeudi 6/08	Vendredi 7/08
Entrée	Avocat / vinaigrette	Carottes râpées bio	Friand	Tomates / vinaigrette	Céleri / vinaigrette
Plat principal	Steak haché	Boulettes d'agneau	Omelette au fromage	Bourguignon	Raie au beurre noir
Légumes	Haricots verts	Coquillettes	Petits pois	Purée	Brocolis
Produit laitier	Gouda	Babybel	Fromage blanc	Yaourt bio	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme fraise / sablé	Pêche plate	Poire	Paris-Brest

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, S'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

Bon appétit !



Provenance de la viande : 75% viande française, 25% viande U.E. (Hollande)

En cas de retard dans la livraison : appelez la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83

Menus de la semaine du 10 au 14 août 2020

du Portage à domicile *sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement*



Date	Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08
Entrée	Betteraves	Concombre	Sardines / beurre	Salade du chef	Avocat / surimi
Plat principal	Côte d'agneau	Rôti de veau	Courgettes farcies	Cuisse de lapin	Filet de sole
Légumes	Flageolets	Chou-fleur	Riz	Carottes au jus	Perles / potiron
Produit laitier	Gouda	Bleu	Yaourt nature	Chavroux	Boursault
Dessert	Fruit de saison	Liégeois aux fruits / biscuit	Salade de fruits frais	Raisin	Brownies

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

Bon appétit !



Provenance de la viande : 75% viande française, 25% viande U.E. (Hollande)

En cas de retard dans la livraison : appelez la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83

Menus de la semaine du 17 au 21 août 2020

du Portage à domicile *sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement*

Date	Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08
Entrée	Terrine de volaille	Thon / mayonnaise	Concombre à la crème	Coleslaw	Salade de pâtes
Plat principal	Lasagnes	Rôti de bœuf	Dos de colin	Hachis	Omelette
Légumes	Salade verte	Haricots verts	Chou romanesco	Salade verte / féta	Légumes gratinés
Produit laitier	Edam	Fondu	Fromage blanc	Île flottante	Mimolette
Dessert	Crème chocolat / Banane	Melon	Biscuit	Petit Beurre	Éclair au café

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, S'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

Bon appétit !



Provenance de la viande : 75% viande française, 25% viande U.E. (Hollande)

En cas de retard dans la livraison : appelez la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83

Menus de la semaine du 24 au 28 août 2020

du Portage à domicile *sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement*

Date	Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
Entrée	Avocat / surimi	Melon	Salade verte	Saucisson sec	Tomates mozzarella
Plat principal	Penne bolognaise	Rôti de dinde	Cordon bleu	Normandin de veau	Filet de poisson meunière
Légumes	Salade verte	Duo de choux	Coquillettes	Poêlée de légumes	Pommes de terre
Produit laitier	Edam	Brie	Vieux pané	Yaourt bio	Camembert
Dessert	Raisin	Compote de pêches / biscuit	Mosaïque de fruits	Fruit de saison	Flan

Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, S'adresser à la Régie centrale de l'Hôtel de Ville, sur place ou au 01 30 61 21 21.

Bon appétit !



Provenance de la viande : 75% viande française, 25% viande U.E. (Hollande)

En cas de retard dans la livraison : appelez la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83