

Menus de la semaine du 31 août au 4 septembre 2020

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

Date	Lundi 31/08	Mardi 1 ^{er} /09	Mercredi 2/09	Jeudi 3/09	Vendredi 4/09
Entrée	Melon	Carottes râpées bio	Taboulé	Betteraves râpées	Salade verte / emmental
Plat principal	Steak haché de veau	Pilons de poulet bio	Rôti de bœuf	Côtes de porc	Brandade de poisson parmentier
Légumes	Haricots plats	Coquillettes	Haricots beurre	Chou-fleur	
Produit laitier	Yaourt bio	Camembert	Tome	Bûche de chèvre	Bleu de Bresse
Dessert	Poire au sirop	Crème dessert praliné / Sablé	Raisin	Banane	Litchis au sirop

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 !

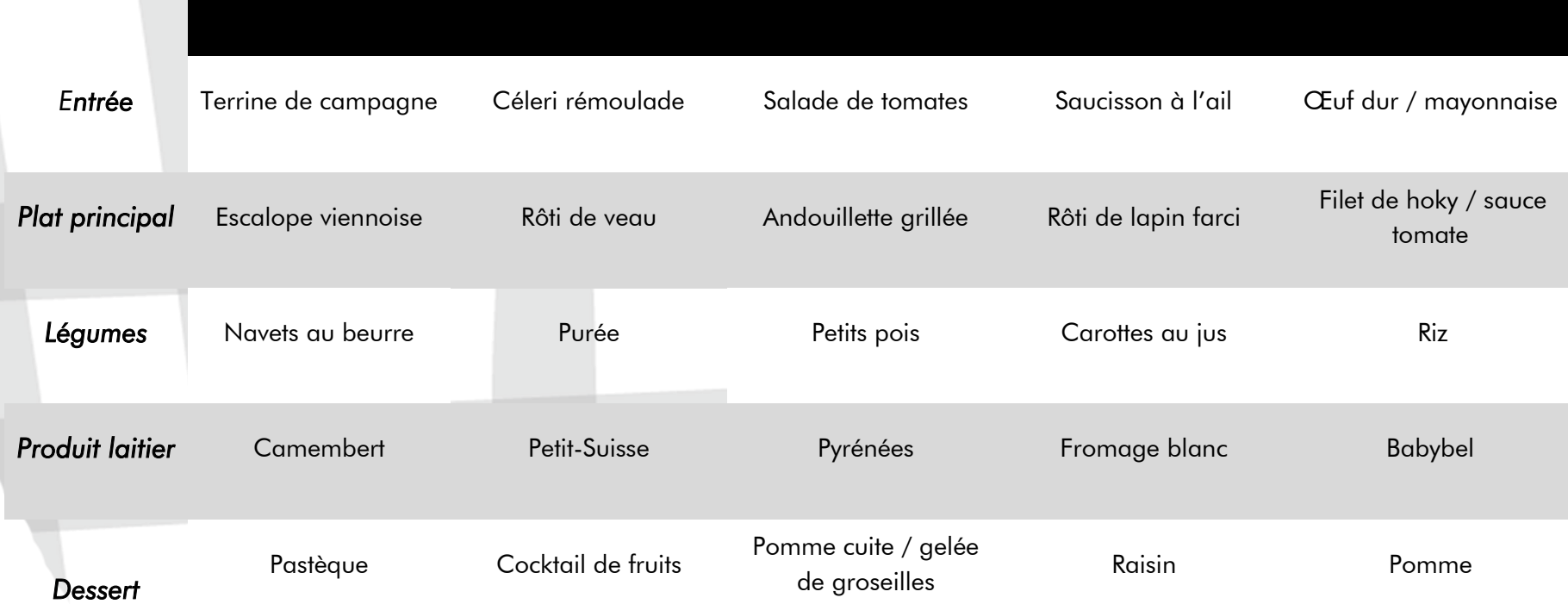


Provenance de la viande : 75% viande française, 25% viande U.E. (Hollande)

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

Menus de la semaine du 7 au 11 septembre 2020

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



	Lundi 7/09	Mardi 8/09	Mercredi 9/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Entrée	Terrine de campagne	Céleri rémoulade	Salade de tomates	Saucisson à l'ail	Œuf dur / mayonnaise
Plat principal	Escalope viennoise	Rôti de veau	Andouillette grillée	Rôti de lapin farci	Filet de hoky / sauce tomate
Légumes	Navets au beurre	Purée	Petits pois	Carottes au jus	Riz
Produit laitier	Camembert	Petit-Suisse	Pyrénées	Fromage blanc	Babybel
Dessert	Pastèque	Cocktail de fruits	Pomme cuite / gelée de groseilles	Raisin	Pomme

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 14 au 18 septembre 2020

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

Date	Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Entrée	Betteraves / vinaigrette	Rillettes de poulet	Concombre à la crème	Carottes râpées	Sardines au beurre
Plat principal	Steak haché	Paupiette de lapin	Cordon bleu	Coquillettes bolognaise	Filet de sole à la normande
Légumes	Haricots verts	Duo carottes / courgettes au jus	Pommes vapeur / fondue de poireaux	Salade verte	Courgettes / riz
Produit laitier	Fondu	Camembert	Yaourt bio	Samos	Fromage blanc
Dessert	Poire	Pastéis de nata	Segments d'orange	Compote pomme / coing	Banane

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 21 au 25 septembre 2020

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

Date	Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi 23/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
Entrée	Mousse de canard / cornichons	Salade de tomates / œuf dur	Salade de maïs	Taboulé	Rosette beurre
Plat principal	Filet meunière	Escalope de poulet	Saucisse de Toulouse	Gigot d'agneau	Tagliatelles au saumon
Légumes	Petits pois	Macédoine au jus	Lentilles	Flageolets	Salade verte
Produit laitier	Petit-Suisse nature	Mimolette	Rouy	Tome noire	Bûche lait de mélange
Dessert	Mangue	Riz au lait	Raisin	Kiwi	Chou à la crème

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