

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

## Du 30 décembre au 05 janvier 2025

Lundi  
30 déc.

**Portage dejeuner 1**  
Chou rouge vinaigrette au cidre  
Bolognaise de boeuf CHAR  
Spaghetti BIO  
Fromage blanc nature  
Fruit

**Portage dejeuner 2**  
Nems au poulet  
Dés de saumon PMD sauce crème et herbes  
Haricots beurre  
Saint Nectaire AOP  
Mousse au citron

\*\*\* Saint Sylvestre \*\*\*

Mardi  
31 déc.

**Portage dejeuner 1**  
Potage champignon chataigne et crème  
Lapin aux pruneaux  
Carottes BIO  
Abondance AOP  
Tarte noix de coco et framboise

**Portage dejeuner 2**  
Fond d'artichaut  
Sauce ratatouille BIO et pois cassés  
Pommes de terre BIO  
Yaourt aux fruits  
Fruit bio

\*\*\* Jour de l'An \*\*\*

Mercredi  
01 janv.

**Portage dejeuner 1**  
Soupe de potiron aux noix  
Tajine de veau lr sauce poire miel cumin et  
cannelle  
Céleri braisé  
Livarot AOP  
Tarte au citron pur beurre

**Portage dejeuner 2**  
Soupe de poisson  
Ravioli BIO au tofu sauce tomate  
  
Carré  
Fruit bio

Jeudi  
02 janv.

**Portage dejeuner 1**  
Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon,  
mayonnaise)  
Jambon blanc LR sauce madère  
Purée de pommes de terre BIO  
Gouda  
Fruit

**Portage dejeuner 2**  
Pizza tomate et fromage  
Merlu pmd sauce bretonne (champignon, crème,  
poireau)  
Brocolis sauce béchamel  
Bûche de chèvre  
Mousse au chocolat noir

Vendredi  
03 janv.

**Portage dejeuner 1**  
Taboulé aux raisins secs, semoule BIO  
Hoki pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche,  
échalote)  
Poireaux en béchamel  
Yaourt aromatisé  
Fruit BIO

**Portage dejeuner 2**  
Soupe crecy (carottes et pommes de terre)  
Chou farci sans porc sauce tomate  
Riz BIO pilaf  
Munster AOP  
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Samedi  
04 janv.

**Portage dejeuner 1**  
Radis noir râpé  
COUSCOUS VEGETAL 5 LEGUMES RAISIN SEC  
  
Fromage frais petit moulu ail et fines herbes  
Tarte amandine

**Portage dejeuner 2**  
Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)  
Sauté de boeuf LR sauce au poivre  
Poêlée campagnarde  
Fromage blanc aromatisé aux fruits  
Tarte amandine

Dimanche  
05 janv.

**Portage dejeuner 1**

**Portage dejeuner 2**

sOgeres

un  
sourire  
dans ma  
cuisine  
par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 06 janvier au 12 janvier  
2025

\*\*\* Galette des Rois \*\*\*

\*\*\* Galette des Rois \*\*\*

Lundi  
06 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Rosette\* et cornichons  
Poulet LR sauce façon poulet au pot  
Riz BIO  
Yaourt BIO nature  
Galette à la frangipane

- Portage déjeuner 2**  
Soupe crecy (carottes et pommes de terre)  
Saumon pmf florentine au fromage fondu vache qui rit  
(épinard béchamel)  
  
Saint Paulin  
Galette à la frangipane

Mardi  
07 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Haricots blanc BIO au cerfeuil  
Hoki pmf sauce façon armoricaine (paprika,  
tomate, fumet de poisson, crème fraîche)  
Carottes persillées  
Fromage frais Carré frais BIO  
Fruit

- Portage déjeuner 2**  
Chou rouge frais lcl bio vinaigrette moutarde à  
l'ancienne (huile bio)  
Fricassée de porc lr aux pruneaux aigre douce  
Fusilli BIO  
Comté AOC  
Mousse aux marrons

Mercredi  
08 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Salade de mâches et betteraves rouges  
Langue de boeuf sauce piquante  
Pommes de terre cubes BIO persillées  
Pointe de Brie  
Fruit bio

- Portage déjeuner 2**  
Velouté de cresson  
Filet de limande sauce basilic  
Haricots verts à l'ail  
Cantal AOP  
Crème dessert saveur caramel

Judi  
09 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Endives au bleu  
Parmentier de haché végétal au potiron  
  
Pont l'Evêque AOP  
Liégeois saveur chocolat

- Portage déjeuner 2**  
Terrine de légumes  
Rôti de dinde LR façon fermière  
Lentilles mijotées BIO  
Yaourt BIO aromatisé vanille  
Fruit

Vendredi  
10 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Carottes râpées vinaigrette à la moutarde  
Meunière colin d'Alaska PMD  
Gratin de chou fleur  
Montcadi croûte noire  
Semoule au lait

- Portage déjeuner 2**  
Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur,  
céleri, hv, petits pois)  
Paupiette de veau sauce grand mère  
Boulgour BIO aux petits légumes  
Carré  
Fruit BIO

Samedi  
11 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Coeur de palmiers et maïs  
Coquelet rôti sauce au vin  
Flageolets au thym  
Fourme d'ambert AOP  
Eclair parfum vanille

- Portage déjeuner 2**  
Filet de hareng et pommes de terre à l'huile  
Merlu PMD sauce citron  
Poêlée méridionale (hv, poivron, salsifis,  
aubergine)  
Edam  
Eclair parfum vanille

Dimanche  
12 janv.

- Portage déjeuner 1**

- Portage déjeuner 2**

sOgeres

un  
sourire  
dans ma  
cuisine  
par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 13 janvier au 19 janvier  
2025

Lundi  
13 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Poireaux vinaigrette  
Sauté de veau LR sauce façon orientale  
Semoule BIO  
Fromage blanc aromatisé aux fruits  
Fruit bio

- Portage déjeuner 2**  
Pizza tomate et fromage  
Colin d'alaska pmd sauce aurore (crème fraîche, tomate concentrée et fumet de poisson)  
Fenouil braisé  
Saint Nectaire AOP  
Crème dessert saveur caramel

Mardi  
14 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Carottes à l'orange  
Gratin de saumon  
Haricots beurre  
Gouda  
Mousse au chocolat au lait

- Portage déjeuner 2**  
Soupe de salsifis et pommes de terre  
Escalope de dinde panée  
Riz BIO  
Carré  
Fruit bio

## \*\*Menu balade en montagne\*\*

Mercredi  
15 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Salade jurasienne (salade/lardon/oeuf)  
Raclette \* (jambon lr, saucisson à l'ail et sec)  
Raclette (pdt BIO)  
Tomme grise  
Cake à la praline rose farine ICL

- Portage déjeuner 2**  
Taboulé aux raisins secs, semoule BIO  
Omelette BIO  
Petit pois et carottes  
Gorgonzola AOP  
Mousse au citron

Jeudi  
16 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Salade de pâtes bio à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive)  
Rôti de boeuf LR au jus  
Cordiale de légumes  
Fromage frais cantadou ail et fines herbes  
Ile flottante

- Portage déjeuner 2**  
Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)  
Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)  
Blé bio façon pilaw (laurier, oignon, thym)  
Camembert BIO  
Fruit

Vendredi  
17 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Céleri rémoulade  
Merlu PMD sauce échalote  
Riz BIO et petits légumes  
Yaourt à la pulpe de fruits  
Fruit

- Portage déjeuner 2**  
Salade de pois chiches BIO  
Quiche lorraine\*  
Poêlée campagnarde  
Bûche de chèvre  
Fromage blanc nature

Samedi  
18 janv.

- Portage déjeuner 1**  
Asperges  
Parmentier de lentilles corail  
  
Cantal AOP  
Tarte pomme pur beurre

- Portage déjeuner 2**  
Soupe de légumes aux vermicelles  
Poulet LR jus de veau sauce tomate  
Gratin de brocolis  
Fromage blanc nature  
Tarte pomme pur beurre

Dimanche  
19 janv.

- Portage déjeuner 1**

- Portage déjeuner 2**

sOgeres

un  
sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 20 janvier au 26 janvier  
2025

Lundi  
20 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Nems au poulet  
Sauté de boeuf lr igp sauce dijonnaise (moutarde)  
Salsifis  
Pont l'Evêque AOP  
Fruit bio

**Portage déjeuner 2**  
Champignons persillés  
Paupiette de saumon sauce façon parmentière  
Blé BIO sauce tomate  
Yaourt BIO nature  
Compote de pommes allégée en sucre

Mardi  
21 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde  
Riz BIO sauce façon chili égrené végétal  
  
Fromage blanc aromatisé aux fruits  
Fruit

**Portage déjeuner 2**  
Salade de lentilles bio, vinaigrette à l'échalotte  
Côte de porc LR sacue façon Grand mère  
Courgettes à l'ail  
Bûche mélangée  
Crème dessert saveur vanille

Mercredi  
22 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Salade d'endives pommes et noix  
Poulet LR rôti au jus  
Petits pois mijotés  
Fromage blanc BIO  
Eclair parfum café

**Portage déjeuner 2**  
Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)  
Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)  
  
Saint Paulin  
Fruit bio

Jeudi  
23 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Mâche et croûtons  
Sauté de dinde LR sauce hongroise  
Boullgour BIO aux petits légumes  
Fromage frais Saint môret  
Compote pomme pêche allégée en sucre

**Portage déjeuner 2**  
Soupe à la tomate  
Merlu PMD sauce crème  
Haricots verts persillés  
Munster AOP  
Liégeois au café

Vendredi  
24 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Carottes râpées vinaigrette au cumin coriandre  
Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille  
Purée d'épinards et pommes de terre  
Emmental  
Crème aux oeufs saveur vanille

**Portage déjeuner 2**  
Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit  
Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate  
Riz BIO  
Fourme d'ambert AOP  
Fruit

Samedi  
25 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Chou blanc et raisins secs  
Pintade sauce chasseur  
Macaroni au gratin  
Comté AOC  
Flan pâtissier DCG

**Portage déjeuner 2**  
Taboulé  
Hoki PMD sauce aux fines herbes  
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)  
Fromage fondu Samos  
Flan pâtissier DCG

Dimanche  
26 janv.

**Portage déjeuner 1**

**Portage déjeuner 2**

sOgeres

un  
sourire  
dans ma  
cuisine  
par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 27 janvier au 02 février 2025

Lundi  
27 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Poireaux sauce ravigote  
Pommes de terres BIO façon raclette  
  
Yaourt à la pulpe de fruits  
Fruit

**Portage déjeuner 2**  
Crêpe au jambon\*  
Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée  
Gratin de blettes  
Pont l'Evêque AOP  
Compote de pommes et abricots allégée en sucres

Mardi  
28 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde  
Sauté de veau LR au cidre  
Carottes  
Saint Nectaire AOP  
Muffin tout chocolat

**Portage déjeuner 2**  
Soupe de salsifis et pommes de terre  
Quenelle de brochet sauce aurore  
Riz BIO pilaf  
Fromage blanc BIO  
Fruit bio

Mercredi  
29 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Salade de pâtes BIO à l'orientale  
COLIN ALASKA SAUCE BASILIC  
Poêlée champêtre  
Fromage frais Carré demi sel  
Fruit

**Portage déjeuner 2**  
Soupe aux épinards et pommes de terre  
Echine de porc\* sauce dijonnaise  
Lentilles mijotées BIO  
Carré  
Liégeois au café

Jeu  
30 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Salade verte aux dés de mimolette  
Colombo de porc\* LR  
Riz BIO  
Yaourt BIO nature  
Cake au chocolat, farine LCL

**Portage déjeuner 2**  
Champignons à la grecque  
Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre)  
Gratin de courgettes  
Pointe de Brie  
Cake au chocolat, farine LCL

Vendredi  
31 janv.

**Portage déjeuner 1**  
Salade de pommes de terre bio lcl vinaigrette  
sauce crème moutarde  
Merlu sauce crevette  
Haricots plats d'Espagne  
Camembert  
Fruit BIO

**Portage déjeuner 2**  
Céleri BIO rémoulade au curry  
Bifteck haché charolais sauce au thym  
Pennes BIO  
Munster AOP  
Fromage blanc nature

Samedi  
01 févr.

**Portage déjeuner 1**  
Fond d'artichaut  
Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin  
Semoule  
Livarot AOP  
Crêpe nature sucrée

**Portage déjeuner 2**  
Soupe de champignons et pommes de terre  
Filet de saumon au citron persillé  
Julienne de légumes  
Coulommiers  
Crêpe nature sucrée

Dimanche  
02 févr.

**Portage déjeuner 1**

**Portage déjeuner 2**

sOgeres

un  
Sourire  
dans ma  
cuisine  
par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 03 février au 09 février 2025

Lundi  
03 févr.



### Portage déjeuner 1

Salade de betteraves et emmental  
Semoule bio tajine marocain (pois chiches bio)

Edam BIO  
Fruit



### Portage déjeuner 2

Croustillant de chèvre  
Merguez  
Ratatouille à la niçoise  
Petit fromage frais nature au lait entier  
Compote pomme pêche allégée en sucre

Mardi  
04 févr.



### Portage déjeuner 1

Macédoine mayonnaise BIO  
Bolognaise de boeuf CHAR  
Spaghetti BIO  
Comté AOC  
Fruit



### Portage déjeuner 2

Salami & cornichon  
Merlu PMD sauce aux épices douces  
Gratin de céleri  
Fromage frais Carré frais BIO  
Crème dessert saveur vanille

Mercredi  
05 févr.



### Portage déjeuner 1

Salade verte, croutons et noix  
Choucroute\*  
Légumes choucroute et pommes de terre bio  
Gouda  
Liégeois saveur chocolat



### Portage déjeuner 2

Sardine à l'huile et citron  
VG. RIZ AGB, DAHL LENTILLE CORAIL AGB

Munster AOP  
Fruit bio

Jeudi  
06 févr.



### Portage déjeuner 1

Taboulé aux raisins secs, semoule BIO  
Sauté de dinde LR au thym  
Haricots beurre à la tomate  
Fromage frais à la vanille  
Fruit bio



### Portage déjeuner 2

Endive BIO  
Parmentier colin d'alaska pmd, pomme de terre bio

Fourme d'ambert AOP  
Crème dessert saveur caramel

Vendredi  
07 févr.



### Portage déjeuner 1

Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)  
Hoki pmd sauce façon armoricaine (paprika, tomate, fumet de poisson, crème fraîche)  
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)  
Pont l'Evêque AOP  
Muffin vanille pépites de chocolat



### Portage déjeuner 2

Soupe aux épinards et pommes de terre  
Poulet LR rôti au jus  
Lentilles mijotées BIO  
Yaourt BIO nature  
Fruit BIO

Samedi  
08 févr.



### Portage déjeuner 1

Feuilleté fromage fondu  
Blanquette de veau LR  
Riz BIO  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits  
Tarte au citron pur beurre



### Portage déjeuner 2

Soupe de potiron et pommes de terre  
Omelette BIO  
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)  
Edam  
Tarte au citron pur beurre

Dimanche  
09 févr.



### Portage déjeuner 1



### Portage déjeuner 2

sOgeres

un  
sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 10 février au 16 février 2025

Lundi  
10 févr.

**Portage déjeuner 1**  
Carottes à l'orange  
Merlu PMD sauce crème  
Fusilli BIO  
Fromage frais cantadou ail et fines herbes  
Abricot au sirop

**Portage déjeuner 2**  
Filet de maquereau à la tomate  
Crêpe au jambon\* et emmental  
Blettes persillées  
Saint Nectaire AOP  
Fruit bio

Mardi  
11 févr.

**Portage déjeuner 1**  
Salade de lentilles BIO  
Sauté de dinde lr sauce moutarde à l'ancienne  
Légumes façon maillot (petit pois, carotte, haricot vert)  
Pont l'Evêque AOP  
Fruit bio

**Portage déjeuner 2**  
Velouté de courgettes  
Vg. boulgour agb sauce tajine marocain pois chiche agb  
  
Carré  
Fromage blanc nature

\*\*\* Menu Asiatique \*\*\*

Mercredi  
12 févr.

**Portage déjeuner 1**  
CHOU BLANC (FRAIS) (VGT CUMIN  
CORIANDRE)  
Sauté de boeuf LR IGP sauce caramel  
Riz BIO et petits légumes  
Fromage blanc BIO  
Cake à la noix de coco, farine LCL

**Portage déjeuner 2**  
Nems au poulet  
COLIN ALASKA SAUCE AU CREVETTE  
Poêlée de haricots verts, brocolis, champignons  
Gorgonzola AOP  
Litchis au sirop

Jeudi  
13 févr.

**Portage déjeuner 1**  
Salade d'endives et croûtons  
Parmentier de lentille corail BIO  
  
Pointe de Brie  
Fruit bio

**Portage déjeuner 2**  
Mâche et betteraves BIO  
Poulet LR sauce fines herbes  
Petits pois mijotés  
Montcadi croûte noire  
Crêpe nature sucrée

Vendredi  
14 févr.

**Portage déjeuner 1**  
Roulade\* aux pistaches et cornichon  
Hoki PMD sauce estragon  
Fondue de poireaux a la crème  
Coulommiers BIO  
Riz au lait

**Portage déjeuner 2**  
Chou blanc BIO en rémoulade  
Bolognaise de canard  
Macaroni BIO  
Bûche de chèvre  
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Samedi  
15 févr.

**Portage déjeuner 1**  
Terrine de légumes  
Rôti de veau LR au romarin  
Poêlée campagnarde  
Cantal AOP  
Tarte bourdaloue

**Portage déjeuner 2**  
Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit  
Filet de limande PMD sauce citron  
Semoule BIO  
Yaourt BIO aromatisé vanille  
Tarte bourdaloue

Dimanche  
16 févr.

**Portage déjeuner 1**

**Portage déjeuner 2**

sOgeres

un  
Sourire  
dans ma  
cuisine  
par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 17 février au 23 février 2025

Lundi  
17 févr.



### Portage déjeuner 1

Haricots verts en salade  
Sauté de boeuf lr façon stroganoff (paprika doux,  
tomate, champignons)  
Gratin de chou fleur  
Munster AOP  
Crème dessert saveur caramel



### Portage déjeuner 2

Soupe crecy (carottes et pommes de terre)  
Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate,  
haché végétal)

Yaourt BIO nature  
Fruit

Mardi  
18 févr.



### Portage déjeuner 1

Poireaux vinaigrette  
PAUPIETTE VEAU SAUCE FORESTIERE  
Pommes de terre cubes BIO persillées  
Bûche mélangée  
Fruit bio



### Portage déjeuner 2

Salade de blé BIO aux petits légumes BIO  
Merlu PMD sauce échalote  
Epinards branche BIO à la crème  
Mimolette  
Liégeois saveur chocolat

Mercredi  
19 févr.



### Portage déjeuner 1

Coeur de palmier  
Gratin de saumon  
Riz BIO façon espagnole  
Fromage frais Saint môret  
Fruit



### Portage déjeuner 2

Sardine à l'huile  
Célerimentier de canard (purée céleri, pdt)

Petit fromage frais aromatisé aux fruits  
Fruit bio

Jeudi  
20 févr.



### Portage déjeuner 1

Salade verte aux dés de mimolette  
Feuilleté au chèvre  
Poêlée méridionale (hv, poivron, salsifis,  
aubergine)  
Fromage blanc BIO  
Cubes de poire au sirop



### Portage déjeuner 2

Œuf dur BIO  
Echine de porc\* sauce dijonnaise  
Lentilles mijotées BIO  
Pont l'Evêque AOP  
Fruit

Vendredi  
21 févr.



### Portage déjeuner 1

Céleri BIO rémoulade  
Thon PMD à la tomate et au basilic  
Tortis tricolores BIO  
Fourme d'ambert AOP  
Fruit BIO



### Portage déjeuner 2

Taboulé aux raisins secs, semoule BIO  
Bifteck haché charolais sauce au thym  
Salsifis sauce béchamel  
Emmental  
Mousse au chocolat au lait

Samedi  
22 févr.



### Portage déjeuner 1

Emincé de chou rouge vinaigrette à la  
moutarde  
Escalope de dinde panée  
Haricots verts à l'ail  
Yaourt aux fruits  
Tarte noix de coco et framboise



### Portage déjeuner 2

Velouté de cresson  
FILET DE SAUMON SAUCE ARMORICAINE  
Pommes de terre boulangères (oignons, thym)  
Comté AOC  
Tarte noix de coco et framboise

Dimanche  
23 févr.



### Portage déjeuner 1



### Portage déjeuner 2

sOgeres

un  
Sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres

NOM \_\_\_\_\_  
PRENOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

# Montigny Les Cormeilles

Du 24 février au 02 mars 2025

Lundi  
24 févr.

**Portage dejeuner 1**  
Chou rouge vinaigrette miel moutarde à l'ancienne  
Sauté de veau LR au cidre  
Pommes noisettes  
Bûche de chèvre  
Mousse au citron

**Portage dejeuner 2**  
Nems au poulet  
Hoki PMD sauce au citron  
Cordiale de légumes (carotte, courgette, haricots vert)  
Pont l'Evêque AOP  
Fruit bio

Mardi  
25 févr.

**Portage dejeuner 1**  
Filet de hareng et pommes de terre à l'huile  
Merlu PMD sauce aux épices douces  
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert,  
navet)  
Saint Nectaire AOP  
Fruit

**Portage dejeuner 2**  
Soupe de potiron et pommes de terre  
Sauté de dinde LR sauce grand mère  
Haricots blanc BIO persillés  
Fromage blanc nature  
Compote pomme pêche allégée en sucre

Mercredi  
26 févr.

**Portage dejeuner 1**  
Endives au bleu  
Fondant au fromage de brebis  
Riz BIO safrané  
Yaourt BIO nature  
Cocktail de fruits

**Portage dejeuner 2**  
Salade de pois chiches BIO  
Quenelle de brochet sauce crevette  
Carottes persillées  
Carré  
Fruit bio

Jeudi  
27 févr.

**Portage dejeuner 1**  
Radis en rondelles  
Rôti de porc\* lr sauce charcutière (moutarde,  
cornichon)  
Purée de courges butternut bio et pommes de  
terre bio  
Yaourt aromatisé  
Fruit bio

**Portage dejeuner 2**  
Soupe aux épinards et pommes de terre  
Pâtes bio potiron, carotte bio et mozzarella  
  
Livarot AOP  
Mousse au chocolat noir

Vendredi  
28 févr.

**Portage dejeuner 1**  
Carotte (frais) remoulade agb ,pomme agb ,raisin  
sec (bq)  
Meunière colin d'Alaska PMD  
Epinards branches en béchamel  
Munster AOP  
Cake à la cannelle farine LCL

**Portage dejeuner 2**  
Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur,  
céleri, hv, petits pois)  
Rôti de boeuf LR au jus  
Lentilles mijotées BIO  
Camembert BIO  
Fruit

Samedi  
01 mars

**Portage dejeuner 1**

**Portage dejeuner 2**

Dimanche  
02 mars

**Portage dejeuner 1**

**Portage dejeuner 2**

sOgeres

un  
sourire  
dans ma  
cuisine

par sOgeres