

MENUS PORTAGE CCAS BOULOGNE BILLANCOURT

Nom Prénom :

S 20



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>
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024	18/05/2024	19/05/2024
Radis émincé au fromage frais	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Red biquette BIO (Chevre et betterave)	1/2 pomelos au sucre	Tarte au fromage	Salade de blé provençale	Délice aux 2 poissons (colin et saumon) sauce
Escalope haut de cuisse de poulet LR à l'orange	Hachis parmentier de bœuf VBF et	Filet de dorade MSC et sa sauce chardonnay	Filet de Hoki MSC sauce bisque	Filet de Lieu MSC aux agrumes	Langue de bœuf sauce charcutière	Rôti de veau au jus de thym
Riz et blettes persillées		Ratatouille et pois chiches	Pommes de terre vapeur BIO et champignons	Pommes de terre BIO persillées et haricots verts	Semoule et petits pois aux oignons	Courgettes et pommes de terre
Edam BIO	Coulommiers	Comté AOP	Yaourt nature BIO et local	Mimolette	Fromage blanc BIO	Gouda BIO
Fruit de saison BIO	Purée pommes pêches BIO + biscuit	Dès de pastèque au basilic	Eclair vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	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>
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024	18/05/2024	19/05/2024
Oeuf dur mayonnaise	Taboulé	Salade de perles	Poireaux vinaigrette	Salade de maïs	Céleri remoulade	Macédoine mayonnaise
Croque Monsieur*	Quenelle de volaille sauce crème	Chili sin carne	Sauté de porc au curry*	Sauté de Boeuf VBF sauce poivrade	Sauté de dinde au Cidre	Moussaka VBF
Salade verte	Pâtes BIO et carottes BIO	Riz BIO	Blé et brunoise de légumes	Coquillettes aux légumes du soleil	Haricots verts et pommes de terre tersillées	Plat complet
Fromage blanc	Tomme PY IGP	Yaourt aromatisé	Saint-Nectaire AOP	Velouté nature	Tomme Grise BIO	Bleu
Fruit de saison BIO	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Eclair vanille	Arlequin de fruits BIO	Mousse au chocolat	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>
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024	18/05/2024	19/05/2024
Potage de légumes de saison BIO	Taboulé	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO
Salade du soleil	Duo de crudités	Concombre vinaigrette	Salade de quinoa	Salade de tomates	Champignon à la grecque	Crudités aux achards
Carré frais	Yaourt nature	Saint-Paulin	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Fromage à tartiner	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature
Purée de pomme fraise + biscuit	Fruit de saison	Purée de pommes + biscuit	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit du jour	Purée de pommes + biscuit

* 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 21



M
E
N
U

A

Lundi 20/05/2024	Mardi 21/05/2024	Mercredi 22/05/2024	Jeudi 23/05/2024	Vendredi 24/05/2024	Samedi 25/05/2024	Dimanche 26/05/2024
Crêpe aux champignons	Pâté de campagne - cornichon*	Emietté de thon à la tomate	Salade Camarguaise	Saucisson sec - cornichon*	Salade de tomates	Macédoine mayonnaise au curry
Steak haché VBF sauce au bleu	Boeuf VBF au coulis de vieux vin	Filet de merlu MSC sauce câpre	Sauté de Veau printanier	Limande meunière MSC	Rôti de dinde LR vallée d'auge	Rôti de Boeuf VBF à l'échalote
Pommes de terre vapeur et potirons	Pommes de terre vapeur et carottes confites	Haricots blancs et petits légumes	Pâtes BIO	Purée de carottes BIO et pommes de terre	Haricots plats et riz pilaf	Lentilles et brunoise de légumes
Mini cabrette BIO	Petit suisse BIO	Ortolan BIO	Chevre frais	Fromage blanc BIO	Camembert BIO	Savaron BIO
Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Beignet framboise	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Riz au lait	Tarte pomme rhubarbe

M
E
N
U

B

Lundi 20/05/2024	Mardi 21/05/2024	Mercredi 22/05/2024	Jeudi 23/05/2024	Vendredi 24/05/2024	Samedi 25/05/2024	Dimanche 26/05/2024
Carottes râpées BIO vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade grecque	Chou blanc vinaigrette	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Salade de maïs	Salade waldorf
Tortellini saumon sauce ciboulette	Pavé de colin MSC basquaise	Omelette BIO	Crêpe aux fruits de mer	Paupiette de Boeuf VBF sauce aux légumes à la Provençale	Pois chiche et légumes Couscous	Paupiette de lapin chasseur
Yaourt nature BIO	Riz BIO et piperade de légumes	Poireaux à la crème et pommes de terre	Riz BIO et cubes de panais	Rondelé aux 3 Poivres	Semoule	Endives braisées et fusilli complète
Mousse Café	Mimolette	Tomme blanche	Velouté nature	Cubes d'ananas au sirop	Cantal AOP	Petit suisse aux fruits
	Fruit de saison BIO	Beignet framboise	Fruit de saison		Fruit de saison BIO	Tarte pomme rhubarbe

D
I
N
E
R

Lundi 20/05/2024	Mardi 21/05/2024	Mercredi 22/05/2024	Jeudi 23/05/2024	Vendredi 24/05/2024	Samedi 25/05/2024	Dimanche 26/05/2024
Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO
Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise	Radis - beurre	Oeuf dur - sauce cocktail	Salade de pépinettes aux petits légumes	Salade atlantique	Champignons vinaigrette
Saint-Môret	Yaourt aromatisé	Yaourt brassé nature	Emmental	Tomme noire	Yaourt nature	Brie
Fruit de saison	Fruit du jour	Fruit de saison	Purée de pommes poires + biscuit	Fruit du jour	Purée de pomme framboise + biscuit	Flan saveur vanille

* 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 22



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>
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024	01/06/2024	02/06/2024
Courgettes râpées au basilic	Mortadelle - cornichon*	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO sauce	Tarte aux légumes	Sardines au naturel	Salade Vénitienne
Rôti de veau au jus	Filet de lieu MSC à la provençale	Choucroute de la mer	Quenelle nature sauce Aurore Fenouil et pommes de terre BIO	Filet de colin MSC au basilic	Sauté de Boeuf VBF à la Lyonnaise	Emincé de poulet LR sauce citron
Chou fleur et blé	Poêlée Tex Mex	Plat complet	Petit suisse BIO	Riz safrané	Pâtes et haricots verts	Courgettes BIO et pommes de terre vapeurs persillées
Yaourt nature BIO et local	Tomme PY IGP	Gouda BIO	Fruit de saison BIO	Mini cabrette BIO	Yaourt vanille BIO	Comté AOP
Fruit de saison BIO	Purée de pommes poires BIO +	Tarte chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Semoule au lait	Bavarois aux fruits rouges

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>
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024	01/06/2024	02/06/2024
Chou rouge vinaigrette	Céleri BIO sauce bulgare	Salade palmito	Salade de maïs	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de tomates
Pavé de hoki MSC ail et fines herbes	Tortilla aux pommes de terre et	Boudin noir*	Endive au jambon*	Saucisse fumée*	Raviolini ricotta épinards BIO	Dhal de lentilles corail
Riz sauvage et tomates Provençale	Ratatouille	Purée de pommes de terre et de	Plat complet	Flageolets et petits légumes		Semoule
Les recettes de Mme Loïc	Fromage blanc BIO	Yaourt aromatisé	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison BIO	Flan chocolat	Tarte chocolat	Peche au sirop	Liégeois saveur vanille	Arlequin de fruits BI	Bavarois aux fruits rouges

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>
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024	01/06/2024	02/06/2024
Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO
Salade de quinoa	Salade de perles	Poireaux vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade farandole	Salade picorette	Salade de riz nicols - entrée
Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Camembert	Petit suisse BIO	Velouté nature	Rondelé au bleu	Yaourt brassé nature
Purée de fruits + biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fromage blanc aux fruits	Purée 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 23



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>
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024	08/06/2024	09/06/2024
Concombre BIO à la crème	Cervelas vinaigrette*	Radis - beurre	Crêpe Jambon Emmental*	Mousseron de canard - cornichons	Salade palmito	Terrine de Saumon à l'Aneth
Tarte aux légumes	Daube de bœuf VBF à la Méxicaine	Risotto de Volaille et champignons	Escalope de poulet LR sauce au thym	Paupiette du pêcheur sauce beurre blanc	Sauté de veau marengo	Rôti de Boeuf VBF froid - stick moutarde
Salade verte	Pois chiche et blettes au jus		Blé aux petits légumes	Choux de bruxelles et riz	Navets et coquillettes	Pommes de terre et ratatouille
Fromage à tartiner nature BIO	Yaourt nature BIO	Brie	Edam BIO	Comté AOP	Fromage blanc BIO	Saint-Nectaire AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair café	Fruit de saison	Purée pommes abricots BIO + biscuit	Riz au lait	Tarte aux pommes

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>
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024	08/06/2024	09/06/2024
Salade à l'italienne	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade picorette	Salade Atlantique	Céleri remoulade	Salade de tomates	Betterave vinaigrette BIO
Rôti de porc LR à la moutarde*	Filet de merlu MSC sauce suprême	Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne	Raviolis au bœuf sauce tomate	Biryani de colin MSC	Œuf dur florentine	Sauté de dinde à l'Indienne
Purée de carottes au cumin	Petits pois et pommes de terre vapeurs BIO	Torsades et piperade de légumes	Plat complet		Epinards et pommes de terre	Brocolis et pâtes
Fromage blanc BIO	Emmental	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Petit suisse BIO	Cantal AOP	Yaourt brassé nature
Fruit de saison BIO	Crème saveur caramel	Eclair café	Purée de pommes coing BIO + biscuit	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	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>
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024	08/06/2024	09/06/2024
Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison				
Salade Garden Estivale	Salade exotique	Oeuf dur - sce cocktail	Champignons à la bulgare	Salade de soja	Salade de perles	Duo de crudités
Bleu	Gouda	Mimolette	Velouté nature	Velouté nature	Yaourt aromatisé	Saint-Nectaire AOP
Liégeois au cafe	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Crème dessert 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 24



M
E
N
U

A

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024	15/06/2024	16/06/2024
Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Salade piémontaise	Tomate sauce basilic	Tarte aux poireaux	Saucisson à l'ail - cornichon*	Maquereau sauce moutarde	Salade Garden Estivale
Filet de lieu MSC à la coriari	Sauté de veau sauce Napolitaine	Lasagnes Bolognaises VBF	Langue de boeuf sauce piquante	Filet de colin MSC meunière	Steak haché VBF au paprika	Sauté de dinde sauce aigre douce
Pommes de terre et blettes au jus	Riz pilaf et haricots beurre	Salade verte	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre BIO et courgettes BIO	Semoule BIO aux petits légumes	Pommes de terre vapeurs BIO et brocolis BIO
Gouda BIO	Petit suisse	Mimolette	Yaourt nature BIO	Tomme PY IGP	Yaourt velouté nature	Saint-Nectaire AOP
Crème dessert chocolat	Purée pommes abricots BIO + biscuit	Fruit de saison BIO	Beignet pomme	Liégeois saveur vanille	Fruit de saison	Paris Brest

M
E
N
U

B

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024	15/06/2024	16/06/2024
Concombre vinaigrette	Salade Asiatique	Salade palmito	Ceuf dur à la ciboulette	Céleri remoulade	Concombre vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
Quiche lorraine*	Tortelloni Pomodora mozzarella BIO	Sauté de poulet LR aux oignons	Gibellette de porc à la Diable*	Panée de sarazin et lentille au	Quenelle de brochet sauce blanche	Filet de merlu MSC sauce du gléré
Salade verte		Riz et poireaux à la crème	Poêlée du marché	Lentilles au jus	Purée de pois cassés	Epinards à la crème et riz
Yaourt nature BIO et local	Mini cabrette BIO	Fromage blanc BIO	Emmental BIO	Yaourt aux Fruits	Fromage BIO	Fromage blanc BIO
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Cubes de poire au sirop	Beignet pomme	Purée de pommes coing BIO + biscuit	Semoule au lait	Paris Brest

D
I
N
E
R

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024	15/06/2024	16/06/2024
Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO
Salade Auvergnate*	Salade grecque	Betteraves vinaigrette	Crudités aux achards	Salade atlantique	Poireaux vinaigrette	Salade de maïs
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Carré frais	Petit cabray	Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Yaourt nature
Purée de fruits + biscuit	Envie de fruits	Yaourt aux fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de fruits + biscuit	Fruit de saison BIO

* 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 25



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>
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024	22/06/2024	23/06/2024
Salade Cologne (Salade de Chaudrée de colin MSC munichoise Pâtes et duo de légumes BIO)	Sardine à la tomate Pot au Feu VBF Printaniers	1/2 pomelos au sucre Boulette de boeuf VBF à l'oignon	Concombre BIO à la Menthe Sauté de poulet Label Rouge aux Pommes de terre et ratatouille	Crêpe au fromage Filet de colin MSC pané Riz et petits pois	Salade de maïs Boeuf Braisé VBF au vin rouge Torsades et épinards à la crème	Rillettes - cornichon* Rôti de veau à la coriandre Pommes de terre vapeurs et navets Braisés Fromage à tartiner nature BIO
Emmental	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Tomme PY IGP	Savaron BIO	Yaourt nature BIO	Fromage à tartiner nature BIO
Forêt noire	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison BIO	Poire au sirop	Crème dessert saveur café	Tarte noix de coco

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>
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024	22/06/2024	23/06/2024
Courgettes râpées vinaigrette Tarte aux légumes	Salade de lentilles au chèvre Roti de dinde LR froid sauce mayonnaise Riz BIO et cubes de panais	Salade de tomates Pavé de lieu MSC sauce Hollandaise Pommes de terre BIO et carottes BIO	Salade palmito Bouchée de soja tomate basilic Pâtes et courgettes persillées	Betterave vinaigrette BIO Omelette BIO aux fines herbes Purée de chou-fleur et pommes de	Salade grecque Sauté de porc à l'Estragon* Pois chiche et haricots verts	Carottes râpées BIO vinaigrette Raviolini ratatouille Plat complet Gouda BIO
Camembert	Saint-Môret	Fromage blanc BIO	Edam BIO	Petit suisse	Mimolette	Gouda BIO
Forêt noire	Flan saveur vanille	Envie de fruits	Purée de pomme framboise + biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco

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>
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024	22/06/2024	23/06/2024
Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO
Macédoine mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise	Salade de blé	Taboulé	Salade waldorf	Chou rouge vinaigrette	Champignons frais en remoulade
Yaourt nature	Fromage à tartiner	Fromage à tartiner	Yaourt velouté nature	Tomme blanche	Petit cabray	Yaourt brassé nature
Fruit de saison	Purée de pomme fraise + biscuit	Fromage blanc à la vanille	Flan saveur vanille	Yaourt aux fruits	Purée de pommes pruneaux +	Liégeois saveur vanille

* 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 26



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>
24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024	29/06/2024	30/06/2024
Salade de petits légumes Bulgare Sauté de poulet LR tex mex	Salade Camarguaise Filet de hoki MSC à la crème de	Pâté de campagne - cornichon* Hachis parmentier bœuf VBF	Emietté de thon à la tomate Joue de bœuf en daube provençale Pâtes BIO et haricots verts BIO	Salade de tomates Filet de lieu MSC sauce verte Purée de panais et pommes de	Betterave vinaigrette BIO	Tarte fine aux oignons Rôti de veau sauce financière Lentilles et carottes
Fromage blanc BIO	Ortolan BIO	Yaourt nature BIO et local	Cantal AOP	Tomme grise BIO	Fromage blanc BIO	Savaron BIO
Purée pommes pêches BIO + biscuit	Fruit de saison	Donut's	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte façon flan

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>
24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024	29/06/2024	30/06/2024
Salade palmito	Potage de légumes de saison BIO	Céleri remoulade	Taboulé	Oeuf dur sauce paprika	Courgettes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette
Rôti de Porc LR à la dijonnaise*	Lasagne chèvre ricotta epinards	Tarte au fromage	Oeufs durs sauce mornay	Quenelle de volaille sauce forestière	Cotriade MSC	Dos de colin MSC sauce moutarde
Pommes de terre fondantes et chou de bruxelles	Plat complet	Salade verte	Blé aux petits légumes	Riz BIO aux champignons		Pommes de terre vapeurs et choux de Bruxelles
Edam BIO	Petit suisse BIO	Emmental BIO	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Bleu	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Purée de pommes poires + biscuit	Donut's	Fruit de saison BIO	Liégeois au café	Fruit de saison BIO	Tarte façon flan

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>
24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024	29/06/2024	30/06/2024
Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO
Crudités aux achards	Radis - beurre	Salade piémontaise - entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pépinette	Salade chinoise	Macédoine mayonnaise
Yaourt nature	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Petit Cabray	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin
Fruit de saison	Crème saveur caramel	Semoule au lait	Fruit de saison	Purée pommes bananes + biscuit	Flan saveur vanille	Mousse au chocolat

* 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 27



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>
01/07/2024	02/07/2024	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	06/07/2024	07/07/2024
Saucisson sec - cornichon*	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade vénérée aux légumes	Tomate, fêta, olives	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Crêpe aux champignons	Duo de choux vinaigrette
Rôti de dinde LR au cumin	Sauté de boeuf VBF aux poivrons	Parmentier de canard maison aux légumes	Rôti de veau sauce crème	Filet de hoki MSC à l'anis	Rognons de boeuf sauce moutarde	Saute de poulet LR sauce basquaise
Endives braisées et pâtes	Haricots blancs à la tomate	Plat complet	Blé et courgettes persillées BIO	Riz sauvage et brisure de chou fleur	Petits pois et pommes de terre à la	Lentille et brunoise de légumes
Yaourt nature BIO et local	Edam BIO	Petit suisse BIO	Fromage BIO	Fromage blanc BIO	Camembert	Fromage à tartiner nature BIO
Fruit de saison	Beignet chocolat	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Crêpe au sucre

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>
01/07/2024	02/07/2024	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	06/07/2024	07/07/2024
Champignon à la grecque	Poireaux vinaigrette	Radis - beurre	Salade piémontaise	Salade palmito	Carottes cuites au cumin	Betteraves vinaigrette
Tarte Provençale	Filet de lieu MSC aux herbes de provences	Galette chou Kale	Raviolis de bœuf VBF sauce toma	Rôti de porc froid - cornichon	Omelette BIO	Steak haché VBF sauce piquante
Salade verte	Semoule aux raisins (légumes)	Cubes de navets et pois chiche	Plat complet	Salade piémontaise	Epinards et pâtes	Piperade de légumes et pommes de terre
Gouda BIO	Yaourt brassé nature	Emmental BIO	Yaourt velouté nature	Savaron BIO	Yaourt nature BIO	Camembert
Purée de pomme framboise + biscuit	Beignet chocolat	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Flan nappé caramel	Purée de pomme fraise + biscuit	Crêpe au sucre

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>
01/07/2024	02/07/2024	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024	06/07/2024	07/07/2024
Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison	Potage de légumes de saison BIO	Potage de légumes de saison BIO
Salade de tomates	Salade de maïs	Salade de lentilles au chèvre	Salade coleslaw	Concombre vinaigrette	Salade californienne	Salade de Pâtes à la Toscane
Carré frais	Fromage blanc sans sucre	Saint-Paulin	Rondelé au poivre	Bleu	Yaourt aromatisé	Yaourt nature
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pommes passion + biscuit	Fruit du jour	Mousse au citron	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

Agriculture Biologique



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

