

## Menu portage à domicile

## Mois de Janvier 2022



### Marsillargues

Cuisine centrale de Lunel

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
du 3/1 au 9/1	Roulé au Fromage Omelette Haricots Vert à l'Ail Fromage Frais aux fruits Fruit	Salade Coleslaw Sauté de Dinde Provençale Haricots Blancs Façon Mougette Pont l'Evêque AOC Mousse au Café	Tartine de la Mer Tomatée Saucisse de Francfort à la Volaille Purée de Potiron Faisselle & Sucre Fruit	LA GOURMANDE GALETTE DU CHEF Salade Verte Rôti de Bœuf et Jus Carotte à la Crème Tomme Galette des Rois	Potage Cultivateur Colin° Sauce Bourride Coquillettes Portion de Mimolette Fruit	Radis Enrobante Echalote Tripe à la Mode de Caen Pommes Vapeur Fourme d'Ambert AOC Pomme au Four	Saucisson à l'Ail Poulet Rôti Endives Bechamel Camembert Tarte Croisillon Abricot
du 10/1 au 16/1	Salade de Mâche Boulettes de Bœuf Bobotie Riz de Camargue Créole Portion de Saint Paulin Mousse au Chocolat Noir	Taboulé Hoki Pané Chou Fleur Béchamel Tomme Grise Fruit	Potage Paysan Rôti de Veau Chasseur Purée au Fromage Fromage Blanc Nature Fruit	Carottes Râpées Escalope de Porc au Jus Petits Pois Lyonnaise Brebis Crème Pain Perdu	Salade Fraicheur Chou Farci Sauce tomate Macaronis Montboissier Compote de Pomme	Pâté Crouste Foie de Volaille au Porto Blette à l'Ail Yaourt Nature Fruit	Salalade Lyonnaise Crozets aux Lardons Bûchette mi Chèvre Carré Framboise
du 17/1 au 23/1	Potage Longchamps Escalope de Dinde Forestière Carotte & Navet Ancienne Fromage Frais Nature Crème de Marron & Madeleine	Cœur de Scarole Escalope de Veau Hachée Orientale Semoule Bleu d'Auvergne AOP Liégeois Vanille	Salade Chou Chou Pavé de Merlu° Sce Armoricaïne Poireaux & Pdt à la Crème Fol Epi Pêche au Sirop	Pâté de Campagne Gardianne de Taureau AOC Purée Chèvre Fruit	Salade de Printemps Limande° Meunière Épinard Béchamel Portion d'Emmental Gâteau au Citron	Velouté d'Asperge Cuisse de Canette aux 2 Moutardes Penne Faisselle Fruit	Radis & Beurre Pot au Feu Gouda Semoule au Lait
du 24/1 au 30/1	Potage de Légumes Sauté de Porc Basquaise Riz de Camargue Pilaf Petit Moulé aux Noix Fruit	Céleri Rémoulade Chipolatas Lentilles Brie Pointe Eclair au Café	Soupe de Poisson Rouille & Croûton Rôti de Dinde & Jus Courgettes Braisées Fromage Blanc Nature Fruit	Salade de Pépinettes Colin° Thym citron Brocolis Béchamel Yaourt Velouté Nature Fruit	Carottes Râpées Emincé de Bœuf Sce Hongroise Farfalles Cantal AOC Crème Dessert Chocolat	Salade d'Endive Paupiette de Veau au Miel Printanière de Légumes Portion d'Edam Pruneaux au Vin	Saucisson Sec Merguez Sauce 4 Epices Polenta Faisselle & Miel Ananas Frais
	Nouveauté	Origine France	Local	<sup>o</sup> Poisson issu d'une pêche responsable	Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière		