



Les repas livrés par la cuisine centrale sont à consommer le jour indiqué par cette plaquette et ne doivent pas être congelés par l'usager

* Les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Dimanche 1 ^{er}	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
	JOUR DE L'AN	Basile	Geneviève	Odilon	Édouard	Épiphanie	Raymond	Lucien
Midi	MEILLEURS VOEUX 2017 REPAS DU JOUR DE L'AN	BETTERAVES VINAIGRETTE PIZZA AU THON SALADE VERTE SCAROLE CARRÉ FRAIS® ABRICOTS AU SIROP	* DUO DE SAUCISSONS ET CORNICION POT-AU-FEU BRIN D'AFFINOIS® FRUIT	MACÉDOINE MAYONNAISE POULET GRILLÉ AUX HERBES GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS FRUIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES EMMENTAL GALETTE DES ROIS	TOMATE ET ŒUF MIMOSA FILET DE CARRELET AU BEURRE BLANC RIZ BLANC GOUDA COMPOTE POMME ANANAS	DUO DE LÉGUMES BULGARE HACHI PARMENTIER SALADE VERTE COMPOSÉE FOURME D'AMBERT TARTE TATIN	SALADE DE PASTA AL PESTO VERDE CÔTELETTES D'AGNEAU TOMATES À LA PROVENÇALE MONTCENDRE® FRUIT
Soir	VELOUTÉ DE TOMATE LAITAGE FRUIT	* ENDIVES AU JAMBON CRÈME RENVERSEE FRUIT DE PROXIMITÉ	PURÉE DE CÉLERI CRÈME DESSERT CHOCOLAT GAUFRETTE VANILLE	BEIGNETS D'ÉPINARDS SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE COMPOTE POMME PÊCHE	POLENTA GRATINÉE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT	VELOUTÉ 7 LÉGUMES PERLE DE LAIT® FRUIT	POTAGE POTIRON GIROLLES LAITAGE FRUIT	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE LAITAGE DESSERT
	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	Lundi 16
	Alix	Guillaume	Paulin	Tatiana	Yvette	Nina	Rémi	Marcel
Midi	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PRINTANIÈRE CHOUX FLEURS BÉCHAMEL LEERDAMER® MARRON SUI'S®	SALADE DE CHOU ROUGE TAJINE D'AGNEAU POMMES DE TERRE VAPEUR CONTADIN® COMPOTE POMME POIRE	TARTARE DE COURGETTES LAPIN À LA MOUTARDE COQUILLETTES BONBEL® SALADE DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES SAUMONETTE AUX CÂPRES HARICOTS VERTS PERSILLÉS BRIE TARTE RHUBARBE ET POMMES	SALADE DE RIZ NIÇOIS AU THON * SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL POÊLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES BLEU FRUIT BIO	SALADE WALDORF * COQ AU VIN PURÉE DE POMMES DE TERRE RONDELÉ AUX NOIX® CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	BETTERAVES VINAIGRETTE CALAMARS SAUCE DUGLÈRE HARICOTS PLATS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES® FRUIT BIO	TARTARE DE CONCOMBRES TZATZIKI SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES POMMES DE TERRE FORESTINES ÉDAM ANANAS AU SIROP
Soir	POÊLÉE DE FENOUIL ET POMMES DE TERRE CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES ET TOMATES YAOURT AROMATISÉ FRUIT BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL ABRICOTS SECS	GRATIN DE POMMES TERRE YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS FRUIT BIO	FUSILLI CRÈME DESSERT CARAMEL MADELEINE	CHOUX DE BRUXELLES LAITAGE FRUIT	RIZ CRÉOLE LAITAGE DESSERT	POÊLÉE DE NAVETS YAOURT FERMIER À LA FRAISE BIO FRUIT DE PROXIMITÉ
	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	Lundi 23	Mardi 24
	Roseline	Prisca	Marius	Sébastien	Agnès	Vincent	Barnard	François de Sales
Midi	SALADE DE CŒURS DE PALMIER * CASSOULET AU CONFIT DE CANARD BŪCHETTE DE CHÈVRE FRUIT DE PROXIMITÉ	TOMATES VINAIGRETTE COUSCOUS AUX BOULETTES DE BŒUF COTENTIN AIL ET FINES HERBES® TIRAMISU DELIZIOSO	ASPERGES VINAIGRETTE SOLO DE HOKI GRILLÉ À LA CRÈME CIBOULETTE ET CITRON RIZ CRÉOLE MIMOLETTE FRUIT	SALADE VERTE BATAVIA AUX DÉS D'EMMENTAL OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE CHAMOIS D'OR® TARTE AU CHOCOLAT	* DUO DE CRUDITÉS FILET MIGNON DE PORC À L'ANANAS POMMES DE TERRES VAPEUR CANCOILLOTTE NATURE TARTE FINE AUX POMMES	SALADE DE PENNE AU GASPACHO AILE DE RAIE AUX CÂPRES HARICOTS PLATS MONTCENDRE® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE CRUDITÉS DOUCEUR * ARAIGNÉE DE PORC AUX OIGNONS PURÉE DE CAROTTES SAINT PAULIN POMME CUITE AU COULIS DE FRAMBOISES	SALADE COLESLAW RÔTI DE VEAU AU ROMARIN POMMES DE TERRE GRENAILLES PAVÉ D'AFFINOIS® ÉCLAIR AU CAFÉ
Soir	JEUNES CAROTTES À L'AIL ÎLE FLOTTANTE ROULÉ À LA FRAMBOISE	VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE ŒUFS AU LAIT FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES POÊLÉS YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT - GALETTE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BOULGOUR PIPERADE SEMOULE AU LAIT NATURE FRUIT	PETITS POIS À LA FRANÇAISE LAITAGE FRUIT	TARTINE RUSTIQUE AU CHÈVRE LAITAGE DESSERT	POTAGE LÉGUMES VERMICELLES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT BIO
	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29	Lundi 30	Mardi 31	
	Conv. de St Paul	Paule	Angèle	Thérèse d'Aquin	Gildas	Nouvel an chinois	Marcelle	
Midi	SALADE DE HARENGS AUX POMMES DE TERRE MARMITE DE LA MER POIREAUX À LA CRÈME MINI ROITELET® SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE COMPOSÉE AUX DÉS DE TOMATES CUISSÉ DE CANARD CONFITE POMMES DE TERRE SARLADAISES BREBICRÈME® FRUIT BIO	SALADE DU PÊCHEUR PAUPIETTE DE DINDONNEAU AUX PETITS LÉGUMES POÊLÉE DE LÉGUMES SAUCE TOMATE BASILIC TOME NOIRE FRUIT BIO	ASPERGES VINAIGRETTE OSSO BUCCO DE VEAU TAGLIATELLES BONBEL® PARIS BREST	* PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE ROUGET GRILLÉ BROCHETTES DE LÉGUMES CONFITS CAMEMBERT FRUIT BIO	SALADE IMPÉRIALE POULET PÉKIN RIZ RONDELÉ NATURE® SALADE DE FRUITS À LA NOIX DE COCO	TABOULÉ ŒUFS DURS SAUCE AURORE ÉPINARDS À LA CRÈME BREBICRÈME® FRUIT	
Soir	TAGLIATELLES FAISSELLE AMANDINE®	POTAGE POTIRON GIROLLES SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL COMPOTE DE POMME	PURÉE DE POMMES DE TERRE GÉLIFIÉ À LA VANILLE COMPOTE POMME POIRE	* ENDIVES AU JAMBON LAITAGE FRUIT	POMMES DE TERRE PERSILLÉES LAITAGE DESSERT	VELOUTÉ AUX 7 LÉGUMES PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE PROXIMITÉ	FLAGEOLETS YAOURT NATURE CAKE AU CITRON	

Alfortville • Boissy-Saint-Léger • Bonneuil-sur-Marne
Chennevières-sur-Marne • Créteil • La Queue-en-Brie
GRAND PARIS SUD EST Avenir
La Pléssis-Trévise • L'Île-Brévalles • Mandres-les-Roses
Marolles-en-Brie • Noisay • Ormesson-sur-Marne
Périgny-sur-Yerres • Sainteny • Sucy-en-Brie • Villiers-sur-Seine

FÉVRIER 2017





MENUS

des résidences et du portage à domicile

Les repas livrés par la cuisine centrale sont à consommer le jour indiqué par cette plaquette et ne doivent pas être congelés par l'utilisateur

* Les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8
	Ella	Présentation - CHANDELEUR	Blaise	Véronique	Agathe	Gaston	Eugénie	Jacqueline
Midi	TOMATES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME SERPENTINI BABYBEL® TARTE AUX MIRABELLES DE LORRAINE	DUO DE LÉGUMES BULGARE HOKI MEUNIER ET CITRON HARICOTS PLATS À L'AIL BRIE CRÊPE SUCRÉE À LA CRÈME DE MARRON 	SEGMENTS D'ORANGE SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS GARNITURE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE CHANTENEIGE® RIZ AU LAIT	* SALADE DES ALTITUDES PAVÉ DE PERCHE AU BEURRE BLANC POIREAUX À LA CRÈME ENTREMONT® FRUIT DE PROXIMITÉ	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE COURGETTES FARCIES RIZ MINI CHAVROUX® MILLEFEUILLE	* CAROTTES RÂPÉES ASSIETTE DE CHARCUTERIES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET FROMAGE À RACLETTE SAINT ALBRY® FRUIT BIO	SALADE VERTE COMPOSÉE AUX DÉS DE GOUDA GIGOT D'AGNEAU AU MIEL FLAGEOLETS TOME NOIRE CHUNCKY BROWNIE®	DUO DE CHOU BLANC ET CHOU ROUGE * SPAGHETTI CARBONARA LEERDAMER® FRUIT
Soir	VELOUTÉ DE CAROTTES CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT	POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET CANCOILLOTTE À L'AIL FROMAGE BLANC À LA VANILLE - FRUIT DE PROXIMITÉ	PURÉE DE CHOU-FLEUR SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON FRUIT DE PROXIMITÉ	GRATIN DE POMMES DE TERRE LAITAGE DESSERT	LINGOT DE POLENTA AU PARMESAN ET LÉGUMES LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES ET TOMATES SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA NOIX DE COCO - ROULÉ À L'ABRICOT	GRATINÉ DE CARDONS ET BUTTERNUT PALMIER FRUIT	FLAN AUX COURGETTES YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT DATTES SÈCHES
	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
	Apolline	Carême	Notre-Dame de Lourdes	Félix	Béatrice	Valentin	Claude	Alice, Adélaïde, Alizée
Midi	PAMPLEMOUSSE FILET DE PERCHE FAÇON DUGLÉRÉ POÊLÉE DE LÉGUMES SAUCE TOMATE BASILIC PETIT MOULÉ NATURE® PÊCHE AU SIROP	TOMATES VINAIGRETTE PAËLLA DE POULET OVERNAT® MOUSSE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	SALADE DE TAGLIATELLES AU SAUMON * SAUCISSE DE FRANCFORT * CHOUX BRAISÉ AU LARD GOUDA FRUIT BIO	SALADE BOMBAY BOUILLABAISSE POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT BRICET® TARTELETTE CRUMBLE POMME MYRTILLES	PAMPLEMOUSSE BLANQUETTE DE VEAU POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT NECTAIRE FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE GRAINES DE NATURE AUX CRANBERRIES SAUMON À L'OSEILLE DUO DE COURGETTES JAUNES ET VERTES À L'AIL SOCIÉTÉ CRÈME® FRUIT	* CÉLÉRI RÉMOULADE * PETIT SALÉ DE PORC LENTILLES SAINT PAULIN FLAN PÂTISSIER	* ROSETTE ET BEURRE PIZZA VOLAILLE CHAMPIGNONS SALADE VERTE ICEBERG CANCOILLOTTE À L'AIL MOSAÏQUE DE FRUITS AU SIROP
Soir	VELOUTÉ DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE CRÈME BRULÉE FRUIT BIO	POÊLÉE FORESTIÈRE RIZ AU LAIT FRUIT BIO	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES LAITAGE DESSERT	BLETTES GRATINÉES LAITAGE FRUIT	FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE MADELEINE	RIZ MADRAS FAISSELLE GALETTE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES POÊLÉS CAKE AU CITRON FRUIT	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT
	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Alexis	Bernadette	Gabin	Aimée	Pierre-Damien	Isabelle	Lazare	Modeste
Midi	CONCOMBRES À LA BULGARE AIGUILLETES DE POULET GRILLÉES HARICOTS VERTS À LA TOMATE ET BASILIC BABYBEL® CRÈME BRULÉE	SALADE COLESLAW TRUITE AUX AMANDES RIZ CRÉOLE SAINT PAULIN SABLÉ AUX FRAISES	SALADE DE PÂTES MARCO POLO * SAUTÉ DE PORCELET AU CIDRE CHOUX DE BRUXELLES SAINT AGUR® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUTS RAVIOLIS AU SAUMON SALADE VERTE BATAVIA ENTREMONT® POIRE CUITE AUX AMANDES	* SALADE DES ALTITUDES CÔTELETTES D'AGNEAU COURGETTES AU THYM OVERNAT® SALADE DE FRUITS	* TRIO DE CHOU JAMBON ET COMTÉ TOMATES FARCIES AU BŒUF RIZ LEERDAMER® FRUIT BIO	SALADE DE PENNE AU GASPACHO SAUTÉ DE BŒUF À LA MOUTARDE POÊLÉE DE LÉGUMES AU CHOU ROMANESCO CHAMOIS D'OR® TARTE AU CITRON MERINGUÉE	CAROTTES RÂPÉES * POTÉE AU CHOU SAINT MÔRET® SEMOULE AU LAIT NATURE
Soir	POMMES DE TERRE SARLADAISE CRÈME DESSERT PRALINÉE FRUIT	POTAGE LÉGUMES VERMICELLES LAITAGE FRUIT	POMMES DUCHESSE LAITAGE DESSERT	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS CRÈME DESSERT CAFÉ FRUIT BIO	FARFALLE YAOURT AROMATISÉ ANANAS AU SIROP	POTAGE POTIRON GIROLLES CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL PALMIERS	PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT À LA GRECQUE FRUIT DE PROXIMITÉ	* TARTINE DE POULET AU CHORIZO GERVITA FRAISE MELBA® FRUIT
	Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	 <p>Alfortville • Boissy-Saint-Léger • Bonneuil-sur-Marne Chennevières-sur-Marne • Créteil • La Queue-en-Brie GRAND PARIS SUD EST AVENIR Le Plessis-Trévise • Limeil-Brevannes • Mandres-les-Roses Marolles-en-Brie • Noisieu • Ormesson-sur-Marne Périgny-sur-Yerres • Santeny • Sucy-en-Brie • Villecresnes</p>			
	Roméo	Nestor	Honorine	Romain - MARDI GRAS				
Midi	DUO DE LÉGUMES BULGARE PARMETIER DE CANARD À LA PATATE DOUCE SALADE VERTE COMPOSÉE BRIE FONDANT AU CHOCOLAT	* SALADE DE LENTILLES ET SAUCISSE DE MONTBÉLIARD FUMÉE CALAMARS À LA TOMATE HARICOTS PLATS COULOMMIERS FRUIT	SALADE DOUCEUR DE CRUDITÉS * ANDOUILLETTE ET MOUTARDE PURÉE DE POMMES DE TERRE SIX DE SAVOIE® MACARON CŒUR COULANT CARAMEL AU BEURRE SALÉ	SEGMENTS D'ORANGE FILET DE CABILLAUD SAUCE CRÈME POIREAUX À LA CRÈME PAVÉ D'AFFINOIS CHEVRE® BEIGNET À LA FRAMBOISE				
Soir	VELOUTÉ AUX 7 LÉGUMES LAITAGE FRUIT	SEMOULE LAITAGE DESSERT	VELOUTÉ DE CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE PROXIMITÉ	BLETTES GRATINÉES CAKE AU CHOCOLAT FRUIT DE PROXIMITÉ				

Tous les fruits sont à laver avant consommation

Tout changement reste possible en fonction des arrivages