

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Carotte râpée persillée ©	Betterave vinaigrette ©	Concombre ciboulette ©	Salade fantaisie ©	P. de terre tomate, oignon vinaigrette ©	Cervelas ©	Radis en rondelles sauce fromage blanc ciboulette ©
	Salade italienne	Crêpe au fromage	Pâté de foie	Chou-fleur au curry	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Semoule fantaisie
	Salade de riz tomate concombre	Salade de riz tomate concombre	Salade de riz tomate concombre	Salade de riz tomate concombre	Salade de riz tomate concombre	Salade de riz tomate concombre	Salade de riz tomate concombre
	Mortadelle	Mortadelle	Mortadelle	Mortadelle	Mortadelle	Mortadelle	Mortadelle
PLATS	Saucisse de Toulouse ©	Hachis parmentier (PC) ©	Salade Marco Polo (PC Froid) ©	Palette de porc sauce au basilic ©	Colin meunière ©	Emincé de dinde aux olives ©	Langue de bœuf sauce piquante ©
	Filet de poulet crème origan	Jambonneau sauce échalote	Poulet rôti	Omelette	Rognons de porc sauce bordelaise	Paupiette de veau au jus	Lieu sauce aneth
	Cassiolette de poisson aux petits légumes (PC)	Frittata mozzarella poivron	Feuilleté au fromage	Blettes à la volaille (PC)	Tomate farçie	Quiche Lorraine	Assiette de charcuterie
	Boulettes d'agneau à la provençale	Boulettes d'agneau à la provençale	Boulettes d'agneau à la provençale	Boulettes d'agneau à la provençale	Boulettes d'agneau à la provençale	Boulettes d'agneau à la provençale	Boulettes d'agneau à la provençale
ACCOMPAGNEMENTS	Haricots coco cuisinés ©	*** ©	*** ©	Courgettes braisées ©	Purée de carottes ©	Poêlée de légumes ©	Coquillettes ©
	Navets au miel	Mitonnée de légumes	Petit pois	P. de terre boulangère	Pâtes farfalles	Purée de pois cassés	Chou romanesco et carottes
	***	Haricots beurre à l'ail	Epinards à la crème	***	Riz créole	Salade verte en chiffonnade	Salade nicarde (en garniture froid)
	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre
PRODUITS LAITIERS	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature	Rondelé	Petit fromage frais ail et fines herbes	Gouda	Fraidou	Petit fromage frais au sel de Guérande
	Yaourt aromatisé	Carré fromager	Bûchette mi chèvre	Mimolette	Petit fromage frais	Yaourt nature	Brie
	Camembert	Camembert	Camembert	Camembert	Camembert	Camembert	Camembert
	Yaourt nature		Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature		Yaourt nature
DESSERTS	Purée pomme cassis ©	Pomme du Verger ©	Crème dessert caramel ©	Clafoutis aux griottes ©	Crème pâtissière aux amandes ©	Liégeois café ©	Moelleux aux pêches ©
	Nectarine	Flan chocolat	Entremets praliné	Liégeois chocolat	Flan vanille	Purée pomme menthe	Nectarine
	Mousse café	Riz au lait vanillé	Purée pomme fleur d'oranger	Abricots	Pomme du Verger	Flan nappé caramel	Fromage blanc au miel
	Gâteau basque	Gâteau basque	Gâteau basque	Gâteau basque	Gâteau basque	Gâteau basque	Gâteau basque
COMPLEMENTS	Velouté de lentilles corail	Potage crécy	Potage de légumes	Potage poireaux p. de terre	Potage de légumes	Potage de courgette	Potage de légumes
	Semoule au lait	tapioca au lait	bouillie de froment au chocolat	Floraline au lait vanille	Riz au lait	Tapioca au lait	Bouillie de froment à la vanille

## LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne: pâtes, tomate, olive, poivron, basilic  
 Salade marco polo (plat complet froid) : pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade nicarde (garniture froid): p.de terre, tomate, h.vert, vinaigrette

© = conseil diététique

\* = plat froid

PC = plat complet

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Porteur de Saveurs  
 10 rue Emmanuel Philipot, 35230 Saint-Erblon

Tél : 02.99.57.61.79 - Port : 06.77.47.87.28

contact@porteur-de-saveurs.com

Porteur  
 de Saveurs

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE