

# MENUS DU PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE PERTUIS

REPAS A THEME: Le 05 décembre 2018 : Repas de Noël salle JOUVIN

**Lundi**      **Mardi**      **Mercredi**      **Jeudi**      **Vendredi**      **Samedi**      **Dimanche**

SEMAINE DU 1er au 2 DECEMBRE 2018



**Toute l'équipe vous  
souhaite de  
Joyeuses Fêtes !**



Salade de fenouil	Salade d'endives
Rôti de bœuf	Boudin noir
Salsifis	Purée
Fromage	Yaourt
Litchis au sirop	Panna cotta

SEMAINE DU 03 au 09 DECEMBRE 2018

<i>Repas Noël jouvin</i>						
Potage de légumes	Houmous / Toasts	Foie gras / Toasts	Salade de chèvre chaud	Velouté de légumes	Salade d'hiver	Flan de légumes
Sauté de canard Sce au poivre vert	Jambon grillé Haricots blancs à la tomate	Pavé de saumon aux Amandes Sce agrumes	Sauté de porc aigre-doux	Brochette de poisson	Gigot d'agneau	Vol au vent financière
Polenta		Riz trois continents et légumes glacés	Pommes vapeur	Carottes en béchamel	Flageolets	Boullgour pilaf
Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
Poire	Iles flottantes	Bûche Mont blanc Mandarine / Papillotes	Pomme rouge	Compotée de rhubarbe	Flan garde chasse <small>maison</small>	Crème brûlée

SEMAINE DU 10 au 16 DECEMBRE 2018

Soupe de poisson Croûtons	Haricots verts en salade	Tarte flambée	Salade verte aux fruits secs	Velouté de panais	Terrine de légumes	Chou fleur en salade
Dos de cabillaud	Poulet à l'Indienne	Omelette aux pommes de terre	Langue de bœuf	Filet de colin Sce aioli	Escalope de dinde à la crème	Chou farci
Pommes de terre façon bouillabaisse	Semoule	Epinards à la crème	Purée de pois cassés	Haricots verts	Blé pilaf	Riz
Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt
Ananas	Pain perdu	Kiwi	Compotée de fruits frais	Mandarine	Banane	Donut au sucre

SEMAINE DU 17 au 23 DECEMBRE 2018

Tapenade	Pamplemousse	Salade de mâche Croûtons	Velouté d'artichauts ventrèches	Salade de riz	Sardine à l'huile	Salade mêlée
Paupiette de volaille	Rissolette de veau	Emincé de dinde à la provençale	Rôti de dinde aux marrons	Filet de colin au citron	Côte de porc Sce aux câpres	Emincé de dinde Sce estragon
Tagliatelles	Poêlée campagnarde	Purée	Gratin de blettes	Fenouil gratiné	Haricots plats	Carottes sautées
Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
Far Breton <small>maison</small>	Eclair au café <small>Maison</small>	Compotée <small>Maison</small>	Salade de fruits Exotiques	Orange	Tarte aux pommes / noix	Chocolat Liégeois

SEMAINE DU 24 au 30 DECEMBRE 2018

<b>NOËL</b>						
Betteraves persillées	Pâté crûte	Mousse de thon	Salade de pois chiches	Cèleri rémoulade	Potage Minestrone	Jambon cru
Quenelles de brochet Sce Nantua	Sot l'y laisse Sce aux cèpes	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf et son jus	Supions à l'armoricaine	Endives au jambon	Filet de colin
Légumes sautés	Pommes dauphine	Lentilles	Purée de courge	Riz thaï		Pommes vapeur
Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt
Pomme	Entremet Framboise / Chocolat	Cocktail de fruits	Clémentine	Tarte aux citrons <small>maison</small>	Crème au chocolat	Gaspacho d'ananas <small>maison</small>

SEMAINE DU 31 au 31 DECEMBRE 2018

Salade coleslaw	
Spaghettis à la bolognaise	
Fromage	
Raisin	