

## MENUS DU PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE PERTUIS JUILLET 2018

### REPAS A THEME :

Lundi      Mardi      Mercredi      Jeudi      Vendredi      Samedi      Dimanche

### Semaine du 1<sup>er</sup> au 01 juillet 2018



Boire environ 2L / Jour

Salade César  
Filet de cabillaud  
Sce aioli  
Petits légumes  
Fromage  
Fraises  
au vinaigre Balsamique

### Semaine du 2 au 08 juillet 2018

Salade Tomates / basilic	Quiche Lorraine	Salade Mâche à l'emmental	Poivrons marinés	Salade de lentilles aux petits oignons	Flan de légumes	Mousse de thon
Poulet à basquaise	Côte de porc grillée	Rôti de bœuf <small>Sce piquante</small>	Lasagnes	Pavé de saumon <small>Sce aux câpres</small>	Sauté de veau <small>Sce piquante</small>	Paupiettes
Spaghettis	Petits pois à la Française	Pommes sautées		Tian de légumes	Riz pilaf	Pommes sautées
Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt
Pomme cuite au miel	Pêche	Tiramisu à la fraise <small>Maison</small>	Farandole de fruits	Flan coco <small>Maison</small>	Abricots	Melon

### Semaine du 09 au 15 juillet 2018

<b>FÊTE NATIONALE</b>						
Salade piémontaise	Salade verte Pissaladière	Salade Tomates / basilic	Taboulé	Salade chèvre chaud	Courgettes râpées	Radis / beurre
Blanquette de dinde	Soupe au pistou	Chipolatas	Omelette aux herbes	Filet de colin <small>Sce crevettes</small>	Jambon grillé	Moussaka
Carottes persillées		Purée	Jardinière de légumes	Tagliatelles	Côtes de blettes	
Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
Fiadone <small>Maison</small> Aspic grenadine	Tapioca de fruits <small>(frais)</small>	Nectarine	Compote de pêche <small>(Fraîche)</small>	Pastèque	Brugnon Aspic au jus d'ananas	Tarte tutti frutti <small>Maison</small>



### Semaine du 16 au 22 juillet 2018

Tarte fine à la tomate	Salade concombres / tomates ciboulette	Artichauts à la barigoule	Salade Niçoise	Salade verte	Salade piémontaise	Tomate Antiboise
Gratin de thon	Rôti de porc	Poulet grillé	Vol au vent financière	Paëlla aux poissons	Escalope panée	Boulettes de bœuf <small>Sce à la crème</small>
Haricots verts	Cèleris <small>Sce tomate</small>	Ratatouille	Flan de légumes		Salsifis	Purée
Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt
Poire	Gâteau de semoule	Pain perdu	Melon	Pêche	Banane	Choux à la crème <small>Maison</small>

### Semaine du 23 au 29 juillet 2018

Salade composée	Melon / jambon cru	Salade Tomates basilic	Croque monsieur	Coleslaw	Soupe de courgettes à la menthe et fêta	Salade de pois chiches
Tajine d'agneau	Saucisse aux herbes	Daube provençale	Tortilla espagnole	Dos de cabillaud	Picata de bœuf mariné	Brochette de poisson
Semoule	Tian de légumes	Pommes vapeur	Carottes persillées	Rizotto	Polenta	Haricots beurre
Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
Melon	Tarte aux abricots <small>Maison</small>	Pêche	Café Viennois Aspic jus de fruits	Pastèque	Abricots	Ciafoutis aux Cerises

### Semaine du 30 au 31 juillet 2018

Mousse de betterave	Caviar d'aubergines	<b>Tarte aux abricots ( 4 personnes )</b>				
Poulet à l'indienne	Andouillette <small>Sce moutarde</small>	<p>1 pâte sablée 500 gr d'abricots 20cl crème fraîche 3 œufs entiers 1 cuillère à soupe de sucre en poudre 1 sachet de sucre vanillé</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: right;">10 min de préparation 35 min de cuisson</p>				
Riz pilaf	Gratin de Courgettes					
Fromage	Fromage					
Fruits au sirop	Ananas					