PORTAGE À DOMICILE JOUQUES – Decembre 2026

Labels Egalim :

Produit issu de l'agriculture biologique

Label Rouge

Menu végétarien

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Pêche durable

Appelation origine controlé

Nos engagements :

Produit local

Dessert maison

Origine France

100% fraîcheur

Menu végétarien

Menu à thème

Goûter

LUNDI 30 Novembre	MARDI 01 Decembre	MERCREDI 02 Decembre	JEUDI 03 Decembre	VENDREDI 04 Decembre	SAMEDI 05 Décembre	DIMANCHE 06 Décembre
	Salade d'endives au bleu	Velouté Dubarry	Salade de brocolis	Quiche aux fromages	Salade de lentilles	Demi-pamplemousse
	Sauté de porc	Hachi parmentier	Lieu jaune sauce safrané	Poulet sauce moutarde	Rognons sauce madere	Endives au jambon
	Sauté de lentilles	Hachi végé	Galette végé	Falafels en sauce	Saucisses végé en sauce	Gratin d'endive béchamel
	Navets rôtis	Salade verte	Riz	Semoule	Purée de pomme de terre	Riz créole
	Petit suisse	Brie	Gouda	Comté AOP	Bleu d'auvergne	Fromage blanc
	Orange	Crème dessert	Fruit de saison, biscuit	Fruit de saison	Éclair au café	Clémentine
LUNDI 07 Decembre	**MARDI 08 Decembre**	**MERCREDI 09 Decembre**	**JEUDI 10 Decembre**	**VENDREDI 11 Decembre**	**SAMEDI 13 Décembre**	**DIMANCHE 14 Décembre**
Soupe de chou et lard	Salade de mâche	Salade mais croutons tomates	Demi-pamplemousse	Champignons à la grecque	Rillette de sardine, toast	Pâté de campagne
Escalope de dinde pané	Falafels sauce tomate	Cuisse de poulet grillée	Daube de bœuf	Dos de colin pané	Lasagne chèvre épinards	Foie de veau en persillade
Galette veggie		Omelette au fromage	Sauté d'haricots rouges	Crêpe au fromage	Salade verte	Croustifromage
Petits pois aux oignons	Semoule	Brocolis sautés	Gratin de courge	Potatoes maison		Haricots verts
Comté AOP	Fromage blanc	Gouda	Saint-Nectaire AOP	Carré frais	Fromage blanc	Samos
Compote pomme poire	Mandarine	Beignet aux pommes	Flan au caramel	Salade de fruit	Compote pomme pruneaux	Gâteau ananas
LUNDI 14 Decembre	**MARDI 15 Decembre**	**MERCREDI 16 Decembre**	**JEUDI 17 Decembre**	**VENDREDI 18 Decembre**	**SAMEDI 19 Décembre**	**DIMANCHE 20 Décembre**
Menu bio		***Menu BIO***				
Carottes râpées	Soupe Saint-Germain	Salade mixte	Potage de cresson	Salade mixte	Croisillons au fromage	Salade de lentilles
Pâtes bolognaise	Tagliatelles au thon	Boulettes de bœuf sauce paprika	Sauté de boeuf	Filet de colin au citron	Langue de boeuf	Rosbeef
Bolognaise de lentilles	Omelette aux herbes, pâtes	Falafels sauce paprika	Œufs sauce aurore	Quenelle à la tomate	Galette veggie	Nuggets de blé
		Mélange de céréales	Carottes rôties	Riz pilaf	Poêlée forestière	Petits pois aux oignons
Carré frais	Yaourt nature	Emmental	Cantal jeune AOP	Faisselle	Petit suisse	Emmental
Compote, biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau poire / chocolat	Compote	Entremet maison	Fruit de saison
LUNDI 21 Decembre	**MARDI 22 Decembre**	**MERCREDI 23 Decembre**	**JEUDI 24 Decembre**	**VENDREDI 25 Decembre**	**SAMEDI 28 Décembre**	**DIMANCHE 29 Décembre**
			Repas de noël			
Velouté de pois cassé	Potage cressy	Velouté de petit pois	Foie gras, confiture de figue	Salade de champignons	Croquettes de légumes	Salade fraicheur
Quenelle à la tomate	Foie de veau persillé	Lapin aux olives	Civet de cerf	Blanquette de poisson	Boudin aux pommes	Paupiette de veau
	Croustifromage	Sauté de lentilles aux olives	Tourte aux légumes	Blanquette veggie	Saucisses vege	Falafels sauce crème
Duo d'haricot	Gratin de courge	Navet glacé	Pomme duchesse	Riz	Purée de pomme de terre	Spaghetti
Edam	Gouda	Comté AOP	Crottin de chèvre AOP	Emmental	Petit suisse	Cantal
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Poire au vin	Buche de noël	Mousse aux fruits	Fruit de saison	Éclair au chocolat
LUNDI 28 Decembre	**MARDI 29 Decembre**	**MERCREDI 30 Décembre**	**JEUDI 31 Décembre**	**VENDREDI 01 Janvier**	**SAMEDI 02 Janvier**	**DIMANCHE 03 Janvier**
Velouté de potimarron	Salade de brocoli	Velouté courge et marrons	Artichaut vinaigrette			
Rôti de porc	Daube de bœuf	Gratin de raviole du dauphiné	Tartiflette			
Galette veggie	Sauté de lentilles		tartiflette vege			
Gratin dauphinois	Gnocchis	Salade verte	Salade verte			
Reblochon AOP	Yaourt nature	Saint-nectaire AOP	Fromage blanc			
Fruit de saison	Compote	Crème caramel	Pomme au four			

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

11/08/2026