



PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°35 du 30 Août au 05 Septembre

Ville de
PESSAC

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Salade de pommes de terre mimolette	Tomates vinaigrette	Tarte au fromage	Concombres BIO vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Radis rondelles sauce fromage blanc
Omelette au fromage	Escalope de poulet au curry	Rôti de bœuf moutarde	Andouillette	Filet de lieu sauce dieppoise	Sauté d'agneau au thym
Ratatouille	Tagliatelles	Haricots beurre	Pommes rissolées	Riz BIO	Céleri braisé
Edam BIO	Yaourt aromatisé	Fraidou	Camembert	Fromage frais sucré	Fromage
Nectarine	Yaourt aromatisé	Pêche BIO	Liégeois vanille	Purée pomme raisin sec maison	Moelleux au chocolat

2021 - Semaine n°36 du 06 au 12 Septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage BIO du jour
Pastèque	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson sec beurre	Tomates mozzarella	Poireaux vinaigrette
Tortis BIO à la bolognaise	Tripes à la made de Caen	Wings de poulet	Sauté de veau marengo	Filet de lieu sauce aneth	Boulettes d'agneau tandoori
***	Carottes BIO au beurre	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Riz	Courgettes aux épices
Gouda	Fromage blanc sucré	Brie BIO	Carré frais BIO	Yaourt aromatisé	St Paulin
Crème chocolat	Nectarine	Raisins	Brownies aux haricots rouges maison	Purée de fruits maison	Eclair au café

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest./ Toutes nos viandes sont d'origine française. /La viande de poulet est Label Rouge./ La dinde est critère qualité certifiée.





PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°37 du 13 au 19 Septembre

Ville de
PESSAC

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Salade de risetti (olives, tomates, basilic)	Concombres et fêta	Tomates BIO vinaigrette	Saucisson sec cornichon	Taboulé	Fonds d'artichauts vinaigrette
Sauté de dinde crème origan	Cuisse de pintade aux raisins	Rôti de bœuf	Filet de lieu basquaise	Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf à la bordelaise
Petits pois	Riz BIO	Gratin de courgettes	Pâtes BIO	Epinards BIO béchamel	Lentilles
Emmental BIO	Fromage blanc aromatisé	Fromage fondu	Yaourt nature sucré	St Paulin	Fromage
Nectarine	Gâteau basque	Riz au lait vanillé	Raisins	Banane	Liégeois chocolat

2021 - Semaine n°38 du 20 au 26 Septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Haricots verts aux maïs	Salade de pâtes tricolores	Carottes BIO râpées aux raisins	Tomates vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre hareng
Parmentier de poisson	Escalope de poulet sauce provençale	Sauté de porc sauce moutarde	Rôti de veau sauce forestière	Filet de poisson frais sauce crème	Gratin de courgettes au bœuf
Salade verte (sous réserve)	Courgettes à la provençale	Haricots blancs	Gratin de chou fleur BIO	Pâtes BIO	***
Yaourt BIO nature sucré	Mimolette	Fromage frais aromatisé	Rondelé ail & fines herbes	Pont l'Evêque	Cantal
Orange	Pomme BIO cuite au four	Purée pomme poire	Crêpe au sucre	Raisins	Île flottante

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest. / Toutes nos viandes sont d'origine française. / La viande de poulet est Label Rouge. / La dinde est critère qualité certifiée.





PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°39 du 27 Septembre au 03 Octobre

Ville de
PESSAC

La forêt et le Loiret



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Salade de risetti estival (Concombre, menthe)	Salade verte au fromage	Saucisson à l'ail	Céleri aux raisins	Salade de pommes de terre surimi	Champignons à la grecque
Jambon braisé	Colin meunière citron	Clafoutis de carottes emmental et cumin	Blanquette de volaille aux champignons	Emincé de bœuf au thym	Filet de saumon à l'aneth
Ratatouille	Pommes vapeurs	Haricots verts BIO	Riz BIO	Carottes au beurre	Tagliatelles
Fromage blanc BIO sucré	Mi chèvre	Carré fromager	Petit fromage frais aux noix	Yaourt aromatisé	Fromage
Orange	Crème caramel	Raisins	Pâtisserie	Purée pomme BIO mûre maison	Salade de fruits

2021 - Semaine n°40 du 04 au 10 Octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Céleri façon rémoulade	Chou blanc à la japonaise	Betteraves aux pommes	Saucisson sec	Carottes BIO râpées vinaigrette	Feuilleté au fromage
Farfalles à la carbonara	Cuisse de poulet	Rôti de bœuf	Dos de colin sauce beurre blanc	Sauté de dinde sauce tajine	Fricassée de cœurs de canard
***	Petits pois	Pommes noisettes	Purée de pommes de terre BIO	Gratin de courgettes	Fondue de poireaux
Edam BIO	Camembert BIO	Yaourt nature sucré	Mimolette	Rondelé nature	Faisselle et sucre
Pomme cuite au miel	Mousse au chocolat	Poire BIO	Orange	Gâteau au yaourt maison	Banane

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest./ Toutes nos viandes sont d'origine française. /La viande de poulet est Label Rouge./ La dinde est critère qualité certifiée.





PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°41 du 11 au 17 Octobre - Semaine du Goût

Ville de
PESSAC

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour Salsa vitaminée (carotte, chou blanc vinaigrette à l'orange) Sauté de bœuf aux groseilles	Potage du jour Salade de risetti poivron basilic Colin meunière citron	Potage du jour Pâté en croûte Emincé de poulet marengo	Potage du jour Céleri rémoulade au curry Rôti de porc sauce aux poires	Potage du jour Tomates vinaigrette Parmentier de bœuf à la patate douce Salade verte	Potage BIO du jour Frisée aux noix Sauté de mouton aux herbes Farfalles Fromage Poire cuite
Riz BIO créole	Courgettes BIO au curcuma	Semoule BIO dorée	Haricots verts BIO	Gouda BIO	
Fraidou Purée de fruits artisanale	Fromage frais sucré Kiwi	Fromage blanc au coulis de mûres Orange	Mimolette Pâtisserie	Salade de fruits	

2021 - Semaine n°42 du 18 au 24 Octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour Salade verte au surimi Sauté de porc à la sauge Purée de pois cassés Yaourt BIO à la vanille Orange	Potage du jour Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote Rôti de bœuf Ratatouille BIO Fromage fondu Poire	Velouté de potiron Jambon blanc Bouchée à la reine Riz BIO pilaf Mi chèvre Banane	Potage du jour Carottes BIO râpées vinaigrette Escalope de dinde au paprika Gratin de chou fleur Fromage frais au sel de Guérande Tarte normande	Potage du jour Salade d'agrumes Filet de lieu sauce fenouil Coquillettes Emmental BIO Fromage frais sucré	Potage BIO du jour Tarte au saumon Pot au feu (Paleron) Et ses légumes Brebicrème Salade de fruits

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest./ Toutes nos viandes sont d'origine française. /La viande de poulet est Label Rouge./ La dinde est critère qualité certifiée.





PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°43 du 25 au 31 Octobre

Ville de
PESSAC

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Velouté de potiron	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte au fromage	Salade de perles de blé vinaigrette citron coriandre	Tarte au fromage	Coleslaw	Pizza royale
Omelette au fromage	Colin meunière citron	Sauté d'agneau orientale	Jambon braisé sauce miel	Parmentier de canard au potiron	Rognon de bœuf sauce madère
Purée d'épinards	Gratin de brocolis	Carottes au beurre	Semoule BIO	Salade verte	Céleri braisé
St Paulin	Fromage frais au sel de Guérande	Brie BIO	Fromage frais sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé
Pomme cuite au coulis de fruits	Riz au lait BIO vanillé maison	Banane	Poire	Purée de fruits BIO artisanale	Banane

2021 - Semaine n°44 du 01 au 07 Novembre

TOUSSAINT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage BIO du jour	Potage BIO du jour	Velouté de potiron	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Poireaux vinaigrette	Salade verte et surimi	Œuf dur mayonnaise	Carottes BIO râpées vinaigrette	Chou blanc à la japonnaise	Radis rondelle sauce fromage blanc
Cuisse de pintade	Wings de poulet	Dos de colin sauce estragon	Rôti de veau sauce Vallée d'Auge	Sauté de dinde au caramel	Rôti de porc chasseur
Pommes noisettes	Pommes rissolées	Purée de potiron BIO	Gratin de chou fleur	Riz BIO cantonnais	Flageolets
Fol Epi	Fromage blanc aromatisé	Cantal	Fraidou	Fromage frais sucré	Comté
Île flottante	Fruit de saison	Orange	Moelleux au chocolat	Ananas	Salade de fruits

Repas asiatique

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest. / Toutes nos viandes sont d'origine française. / La viande de poulet est Label Rouge. / La dinde est critère qualité certifiée.





PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°45 du 08 au 14 Novembre

Ville de
PESSAC

ARMISTICE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage BIO du jour	Potage du jour	Velouté de potiron	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Crêpe au fromage	Coleslaw	Chou rouge aux lardons	Tarte au saumon	Œuf dur mayonnaise	Terrine de poisson
Endives au jambon	Cuisse de poulet	Sauté de bœuf grand-mère	Tendron de veau	Colin meunière citron	Rôti de dinde à l'ancienne
***	Frites	Duo de haricots	Compotée de légumes	Petits pois	Chou romanesco
Edam	Yaourt BIO aromatisé	Six de Savoie	Pont l'Evêque	Fol Epi	Faisselle et sucre
Poire cuite au four	Kiwi	Crème vanille BIO	Pruneaux au sirop	Purée de fruits BIO artisanale	Pâtisserie

2021 - Semaine n°46 du 15 au 21 Novembre

La campagne et la Bourgogne



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Velouté de potiron	Potage BIO du jour	Potage BIO du jour	Potage BIO du jour
Betteraves vinaigrette	Salade de perles de blé citron coriandre	Rillettes de porc cornichon	Chou rouge vinaigrette au cassis	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
Chili con carn	Escalope de porc charcutière	Dos de colin sauce crustacés	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde sauce diable	Cuisse de lapin aux raisins
Riz BIO	Carottes BIO au beurre	Spaetzle	Purée de potimarron maison (sous réserve)	Pommes dauphines	Chou fleur persillés
Yaourt aromatisé	Camembert	Brie BIO	Fromage frais sucré	Mi chèvre	Brebicrème
Orange	Purée de fruits artisanale	Liégeois café	Flamusse	Banane	Tarte bourdaloue

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest. / Toutes nos viandes sont d'origine française. / La viande de poulet est Label Rouge. / La dinde est critère qualité certifiée.

