

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Juillet 2019

Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire



Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail



Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de produits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Ciel de Juillet rouge le matin est un pluvieux voisin

	lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Thibault</i>	<i>Amandine</i>	<i>Ulric</i>	<i>Benoît</i>	<i>Olivier</i>
	MELON	TABOULE A L'ORIENTALE	CAROTTES RÂPEES	MACEDOINE MAYONNAISE	CHARCUTERIE
	STEAK DE BŒUF	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	PIECE DU BOUCHER	OMELETTE FROMAGERE	POISSON DU JOUR
	PUREE MAISON	HARICOTS BEURRE	POMMES SAUTEES	SALADE	RIZ PILAF
	FROMAGE	FROMAGE	CHANTENEIGE	SUISSE SUCRE	FROMAGE BLANC
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	BANANE	PASTEQUE

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Juillet 2019

Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire



Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail



Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de produits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Jamais en Juillet sécheresse n'a causé la moindre détresse*

	lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Bonaventure</i>	<i>N-D Mt-Carmel</i>	<i>Charlotte</i>	<i>Frédéric</i>	<i>Arsène</i>
	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE BIO	SALADE PIEMONTAISE	AVOCAT MAYONNAISE
	ESCALOPE DE DINDE	CUISSE DE POULET ROTI	HACHIS PARMENTIER	POISSON DU JOUR	NEMS DE PORC
	CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BIO PERSILLEES	SALADE VERTE	JARDINIÈRE DE LEGUMES	RIZ THAI
	SUISSE SUCRE	EMMENTAL	FROMAGE BLANC	TOMME BLANCHE	GOUDA
	FLAN PATISSIER	YAOURT AROMATISE	ABRICOT	MELON	FLAN VANILLE

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Juillet 2019

Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire



Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail



Nous privilégions une cuisine cuisinée
 à base de produits frais
 avec 20% de produits issus
 de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Soleil de Juillet donne fortune

	lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Marie-Madeleine</i>	<i>Brigitte</i>	<i>Christine</i>	<i>Jacques</i>	<i>Anne</i>
	SALADE COMPOSEE AU MAÏS	ŒUF MIMOSA	TARTINE DE CHÈVRE	SALADE DE TOMATE BIO	GASPACHO DE CONCOMBRE
	BAVETTE	ROTI DE BŒUF AU JUS	POISSON DU JOUR	PIZZA REINE	BLANQUETTE DE DINDE
	POMMES DE TERRE SAUTEES	RISOTTO (AU RIZ BIO)	HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE	SEMOULE
	FROMAGE	MIMOLETTE	CANTAFRAIS	TOMME GRISE	SIX DE SAVOIE
	BANANE	CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON (PÊCHE)	SALADE DE FRUITS FRAIS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Juillet 2019

Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire



Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail



Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de produits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Beau Juillet amour parfait*

Arrêt du portage du 5 au 16 août.

	lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 01 août	vendredi 02 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Marthe</i>	<i>Juliette</i>	<i>Ignace</i>	<i>Alphonse</i>	<i>Julien</i>
	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	CAROTTES RÂPEES	SALADE DE RADIS ROSES	SALADE COMPOSEE
	POISSON DU JOUR	SAUTÉ DE PORC AUX CACAHUËTES	SAUTÉ DE BŒUF	CROQUE MONSIEUR	POISSON PANE
	HARICOTS VERTS	JARDINIÈRE DE LEGUMES	PETITS POIS	SALADE VERTE	GRATIN DE BROCOLIS
	FAISSELLE	EMMENTAL	SUISSE SUCRE	GOUDA	CHANTENEIGE
	BROWNIES	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX FRAISES	MOUSSE AU CHOCOLAT	RIZ AU LAIT

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de produits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



Portage - Ville de Saint Selve

Juillet 2019



La Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentille:

Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

	lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Jean-Eudes</i>	<i>Bernard</i>	<i>Christophe</i>	<i>Fabrice</i>	<i>Rose</i>
	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE RIZ AU THON	SALADE COMPOSEE	PIÉMONTAISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON
	ESCALOPE DE POULET	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE PORC	RÔTI DE BŒUF	POISSON DU JOUR
	POMMES SAUTEES	SALADE VERTE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE AUX RAISINS	RIZ CREOLE
	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	GOUDA	CANTAFRAIS	PETIT SUISSE SUCRE
	MELON	FLAN CAMEL	POIRE AU SIROP	PASTEIS DE NATA	FRUIT DE SAISON

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de produits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



Portage - Ville de Saint Selve

Juillet 2019



La Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentille:

Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

	lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Natacha</i>	<i>Monique</i>	<i>Augustin</i>	<i>Sabine</i>	<i>Fiacre</i>
	SALADE COMPOSEE	SALADE DE CONCOMBRES	BETTERAVES PERSILLÉES	ŒUF MAYONNAISE	SALADE COLESLAW
	TORTELLINI AU POULET	NUGGET'S DE POULET	0	BLANQUETTE DE VEAU	BEIGNETS DE CALAMARS FRITS
	SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE	0	AUBERGINES SAUTÉES	SALADE VERTE
	FROMAGE BLANC	EMMENTAL	YAOURT NATURE	CHANTENEIGE	VACHE QUI RIT
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	PASTEQUE	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.