

# FOYER LOGEMENT COTEAUX DES VIGNES

Menus du 08 juin au 14 juin 2015

*Si Saint-Landry est serein, on assure avoir du grain.*

	MIDI	SOIR	CARTE DE REMPLACEMENT DU MIDI
<b>lundi 08</b> St Médard	CONCOMBRES* VINAIGRETTE COTE DE PORC A L'EMMENTAL HARICOTS PLATS PLATEAU DE FROMAGES CHOU A LA CREME PATISSIERE	POTAGE MINISTRONE	BETTERAVES* VINAIGRETTE POMMES PUREE *
<b>mardi 09</b> Ste Diane	MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE DINDE TANDOORI SEMOULE ET LEGUMES DE COUSCOUS PLATEAU DE FROMAGES FRAISES *	POTAGE DU CULTIVATEUR	SALADE VERTE * TOMATE* ROTIE
<b>mercredi 10</b> St Landry	TOMATES* VINAIGRETTE A L'ECHALOTE STEAK HACHE ET SA SAUCE AU POIVRE GRATIN DE BLETTES * PLATEAU DE FROMAGES CONE GLACE	VELOUTE DE TOMATES *	SALADE DE RIZ PATES
<b>jeudi 11</b> St Barnabé	SAUCISSON A L'AIL ET SES CONDIMENTS SAUTE DE VEAU MARENGO POMMES VAPEUR * PLATEAU DE FROMAGES CERISES *	POTAGE CRECY	ROSETTE ET SES CONDIMENTS POIREAUX
<b>vendredi 12</b> St Guy	BETTERAVES* MIMOSA PANE DE HOKI ET SA SAUCE TARTARE BROCOLIS PLATEAU DE FROMAGES GATEAU DE SEMOULE AUX RAISINS	BOUILLON DE BŒUF AUX VERMICELLES	ŒUF DUR LENTILLES
<b>samedi 13</b> St Anoine de P.	SALADE DE POMMES DE TERRE* AU THON FOIE DE JEUNE BOVIN AU PORTO HARICOTS VERTS * PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS FRAIS *	SOUPE DE POISSON	SALADE DE POMMES DE TERRE* NATURE PATES AU BEURRE
<b>dimanche 14</b> Ste Elisée	<b>FRIAND A LA VIANDE</b> <b>EPAULE D'AGNEAU AU JUS</b> <b>COURGETTES SAUTEES * ET FLAGEOLETS</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>CHARLOTTE AU CHOCOLAT</b> <b>Chronique culinaire "La Charlotte"</b>	CREME DUBARRY	CHARCUTERIE ET SES CONDIMENTS CAROTTES AU JUS



Les produits de saison signalés par un \*



# FOYER LOGEMENT COTEAUX DES VIGNES

Menus du 15 juin au 21 juin 2015

*Qui pêche en juin ne pêche que frétin.*

	MIDI	SOIR	CARTE DE REMPLACEMENT DU MIDI
<b>lundi 15</b> St Germaine	CŒURS DE LAITUE * AU PARMESAN ROTI DE BŒUF ET SA SAUCE BEARNAISE POMMES FRITES PLATEAU DE FROMAGES MIRABELLES AU SIROP	POTAGE PARMENTIER	TOMATES* VINAIGRETTE BROCOLIS
<b>mardi 16</b> St J.F.Régis	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS * EMINCE DE DINDE AUX PRUNEAUX POELEE DE LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES CREME PATISSIERE AU CAFE	VELOUTE DE BOLETS	SALADE VERTE * POMMES VAPEUR *
<b>mercredi 17</b> St Hervé	ARTICHAUT RAVIGOTE SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES PLATEAU DE FROMAGES FRAISES* AU SUCRE	CREME DE COURGETTES *	CHARCUTERIE ET SES CONDIMENTS CAROTTES* AU JUS
<b>jeudi 18</b> St Léonce	RADIS ROSES* AU BEURRE EMINCE DE BŒUF AU COGNAC PUREE DE CELERI * PLATEAU DE FROMAGES BROWNIE ET SA CREME ANGLAISE	VELOUTE DE CERFEUIL	POMELOS POMMES DAUPHINE
<b>vendredi 19</b> St Romuald	CAROTTES* VINAIGRETTE PERSILLEES BRANDADE DE POISSON PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE POMME-ANANAS	CREME D'OSEILLE	CONCOMBRES* VINAIGRETTE SALADE VERTE *
<b>samedi 20</b> St Silvère	RILLETES DU MANS ET LEURS CONDIMENTS SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS GRATIN DE COURGETTES * PLATEAU DE FROMAGES ABRICOTS *	SOUPE A L'OIGNON*	ŒUF DUR PATES
<b>dimanche 21</b>	<b>MELON *</b> CUISSÉ DE CANETTE HARICOTS COCO BLANCS ET NAVETS GLACES PLATEAU DE FROMAGES FONDANT AUX POMMES	SOUPE DE POISSON	FRIAND TOMATE* AU FOUR




Les produits de saison signalés par un \*



# FOYER LOGEMENT COTEAUX DES VIGNES

Menus du 22 juin au 28 juin 2015

*S'il tonne fin juin, il n'y aura pas de vin.*

	MIDI	SOIR	CARTE DE REMPLACEMENT DU MIDI
<b>lundi 22</b> St Alban	SALADE STRASBOURGEOISE PALERON BRAISE EN SAUCE CAROTTES* PLATEAU DE FROMAGES ANANAS EN DES	VELOUTE DE TOMATES *	SALADE DE PATES BOULGHOUR
<b>mardi 23</b> Ste Audrey	SALADE COLESLAW FILET DE PERCHE DU NIL EN SAUCE POMMES PUREE * PLATEAU DE FROMAGES BANANE FLAMBEE	SOUPE DE POIREAUX	TOMATES PUREE DE CAROTTES *
<b>mercredi 24</b> St Jean-Baptiste	<u>Repas des Résidents</u> 	POTAGE DU CULTIVATEUR	SALADE VERTE * POMMES DE TERRE *
<b>jeudi 25</b> St Prosper 	JAMBON DE PAYS ET SON BEURRE RISSOLETTE DE VEAU AU JUS SALSIFIS PERSILLES PLATEAU DE FROMAGES <b>CHARLOTTE AUX FRAISES EN VERRINE</b> Chronique Culinnaire "La charlotte aux fraises revisitée"	CREME DE COURGETTES* 	ŒUF DUR TAGLIATELLE AU BEURRE
<b>vendredi 26</b> St Anthelme	<b>SALADE ARGENTEUIL</b> <b>FILET DE JULIENNE FACON MEUNIÈRE ET SON CITRON</b> <b>EPINARDS *</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>CREME AUX ŒUFS MAISON</b>	SOUPE A L'OIGNON*	CAROTTES* RAPEES POLENTA
<b>samedi 27</b> St Fernand			
<b>dimanche 28</b> Ste Irénée	<b>CHOU-FLEUR* ET SA SAUCE COCKTAIL</b> <b>BAVETTE DE FLANCHET A L'ECHALOTE</b> <b>COURGETTES* A L'AIL ET POMMES SAUTEES</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>TARTE NORMANDE</b>	SOUPE DE POISSON	CHARCUTERIE ET SES CONDIMENTS LENTILLES

Les produits de saison signalés par un \*



# FOYER LOGEMENT

## COTEAUX DES VIGNES

Menus du 29 juin au 05 juillet 2015

*À la Saint-Thierry, aux champs jour et nuit.*

	MIDI	SOIR	CARTE DE REMPLACEMENT DU MIDI
<b>lundi 29</b> St Pierre, Paul	TOMATE* A LA GRECQUE SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS NOIRS RIZ CANTONNAIS PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE POMME	VELOUTE D'ASPERGES*	ŒUF DUR COURGETTES *
<b>mardi 30</b> St Martial	FLAMICHE AUX POIREAUX OMELETTE AU FROMAGE ET CIBOULETTE SALADE VERTE* PLATEAU DE FROMAGES MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS	POTAGE CRECY	CHARCUTERIE ET SES CONDIMENTS POMMES POTATOES
<b>mercredi 01</b> St Thierry	BETTERAVES* VINAIGRETTE A L'AIL STEAK HACHE FACON BOUCHER ET SA SAUCE AUX OIGNONS POMMES SAUTEES PLATEAU DE FROMAGES ANANAS ROTI ET SA SAUCE AU CAMEL	POTAGE GARBURE	MAÏS HARICOTS VERTS *
<b>jeudi 02</b> St Martinien	<b><u>PIQUE-NIQUE</u></b> 	VELOUTE DE CRESSON	POIREAUX VINAIGRETTE SEMOULE AU JUS
<b>vendredi 03</b> St Thomas	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST LASAGNES AUX DEUX SAUMONS PLATEAU DE FROMAGES FRAISES * A LA CHANTILLY	BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES	TOMATE* VINAIGRETTE SALADE VERTE *
<b>samedi 04</b> St Florent	SALADE DE LENTILLES SAUTE DE PORC AUX OLIVES COTES DE BLETTES * AU JUS PLATEAU DE FROMAGES ILE FLOTTANTE	VELOUTE DE MOGETTES	SALADE DE RIZ PATES
<b>dimanche 05</b> St Antoine-Marie	ASPERGES VERTES * ET LEUR SAUCE HOLLANDAISE POITRINE DE VEAU FARCIE AU JUS POMMES * "FOURCHETTE" PLATEAU DE FROMAGES GENOISE AUX FRUITS	POTAGE MINESTRONE	FRIAND A LA VAINDE PUREE DE CAROTTES*

Les produits de saison signalés par un \*



# FOYER LOGEMENT COTEAUX DES VIGNES

Menus du 06 juillet au 12 juillet 2015

*Ciel de Juillet rouge le matin est un pluvieux voisin.*

	MIDI	SOIR	CARTE DE REMPLACEMENT DU MIDI
<b>lundi 06</b> St Mariette	MELON * ECHINE DE PORC AU JUS SALSIFIS PERSILLES PLATEAU DE FROMAGES FLAN PATISSIER	POTAGE DU CULTIVATEUR	SALADE VERTE * RIZ CREOLE
<b>mardi 07</b> St Raoul	CONCOMBRES* RAPES A LA BULGARE POULET ROTI AU JUS PATES AU BEURRE PLATEAU DE FROMAGES PECHE *	POTAGE MINISTRONE	CHOU-FLEUR* VINAIGRETTE COTES DE BLETTES *
<b>mercredi 08</b> St Thibaut	CAROTTES* VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF A LA PROVENCALE HARICOTS VERTS* PLATEAU DE FROMAGES CREME AU ŒUFS AU CAFE	BOUILLON AUX VERMICELLES	TOMATES* VINAIGRETTE POMMES VAPEUR *
<b>jeudi 09</b> St Amandine	<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b> <b>SAUTE DE VEAU MARENGO</b> <b>HARICOTS COCO BLANCS</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>BANANE</b>	VELOUTE CRECY	ŒUF DUR POELEE DE LEGUMES
<b>vendredi 10</b> St Ulrich	TOMATES* VINAIGRETTE AU BASILIC <b>POISSON DU MARCHÉ ET SA SAUCE AU BEURRE BLANC</b> POELEE DE COURGETTES* PLATEAU DE FROMAGES GATEAU DE SEMOULE	VELOUTE DE CRESSON	POMELOS POLENTA
<b>samedi 11</b> St Benoît	SALADE DE CŒURS DE PALMIER <b>TOMATE* FARCIE MAISON</b> RIZ PLATEAU DE FROMAGES DES DE MELON*	VELOUTE DE TOMATES *	CHARCUTERIE ET SES CONDIMENTS CAROTTES * AU JUS
<b>dimanche 12</b> St Olivier	<b>AVOCAT AU SURIMI</b> <b>EPAULE D'AGNEAU FARCIE AU JUS</b> <b>RATATOUILLE MAISON</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>COUPE DE GLACE ET SON BISCUIT AUX AMANDES</b>	SOUPE DE POISSON	FRIAND A LA VIANDE PUREE DE POIS CASSES

Les produits de saison signalés par un \*



# FOYER LOGEMENT COTEAUX DES VIGNES

*Menus du 13 juillet au 19 juillet 2015*

*Qui veut bon navet, le sème en juillet.*

	MIDI	SOIR	CARTE DE REMPLACEMENT DU MIDI
<b>lundi 13</b> St Henri, Joël	POMELOS EN DES BŒUF BRAISE POMMES* FRITES PLATEAU DE FROMAGES NECTARINE *	POTAGE DUBARRY	TOMATES HARICOTS VERTS *
<b>mardi 14</b> <i>Fête Nationale</i> 	<i>TERRINE DE LEGUMES - MAYONNAISE</i> <i>MIGNON DE PORC AU JUS</i> <i>COMPOTEE DE FENOUIL ET TOMATES</i> <i>PLATEAU DE FROMAGES</i> <i>FRAISES* ET BOULE DE GLACE VANILLE</i>	POTAGE PARMENTIER	CONCOMBRES * RIZ
<b>mercredi 15</b> St Donald	FONDS D'ARTICHAUTS* VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS* LENTILLES PLATEAU DE FROMAGES PRUNEAUX AU SIROP	POTAGE AUX POIREAUX	SALADE VERTE * HARICOTS BEURRE
<b>jeudi 16</b> Ste N.D.Mt-Carmel	RADIS ROSES* AU BEURRE BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES PLATEAU DE FROMAGES ROULE A LA GELEE DE GROSEILLE	POTAGE GARBURE	BETTERAVES* VINAIGRETTE LENTILLES
<b>vendredi 17</b> Ste Charlotte	TOMATES* VINAIGRETTE A L'AIL FILET DE LINGUE ET SA SAUCE HOLLANDAISE RIZ SAFRANE PLATEAU DE FROMAGES MIRABELLES AU SIROP	VELOUTE D'ASPERGES*	CAROTTES* RAPEES POELEE DE LEGUMES
<b>samedi 18</b> St Frédéric	PATE DE TETE ET SES CONDIMENTS RISSOLETTE DE VEAU ET SA SAUCE AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS PLATEAU DE FROMAGES DES DE MELON*	BOUILLON DE BŒUF AUX VERMICELLES	FRIAND PATES
<b>dimanche 19</b> St Arsène	<i>VERRINE DE CAVIAR D'AUBERGINES* ET FROMAGE FRAIS</i> <i>CUISSE DE POULET ET SA SAUCE CHASSEUR</i> <i>POMMES DUCHESSE ET TOMATE A LA PROVENCALE</i> <i>PLATEAU DE FROMAGES</i> <i>TARTE AUX ABRICOTS</i>	SOUPE DE POISSON	SALADE DU CHEF SALADE VERTE *

*Les produits de saison signalés par un \**



# FOYER LOGEMENT COTEAUX DES VIGNES

Menus du 20 juillet au 26 juillet 2015

*Jamais en juillet sécheresse n'a causé la moindre détresse.*

	MIDI	SOIR	CARTE DE REMPLACEMENT DU MIDI
<b>lundi 20</b> St Marina	<b>SALADE DE RIZ A LA TAHITIENNE</b> <b>EMINCE DE PORC AU PORTO</b> <b>JULIENNE DE LEGUMES</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>DUO DE PASTEQUE * ET MELON *</b>	VELOUTE DE TOMATES*	CAROTTES * VINAIGRETTE HARICOTS COCO BLANCS
<b>mardi 21</b> St Victor	TOMATE* AU MAÏS CROUSTADE DE POISSON EN SAUCE TAGLIATELLE PLATEAU DE FROMAGES POIRE AU VIN EPICEE	VELOUTE D'OSEILLE	CONCOMBRES* VINAIGRETTE EPINARDS *
<b>mercredi 22</b> St Marie-Madeleine	<u><i>Repas des Résidents</i></u> 	POTAGE CRECY	POMELOS POMMES VAPEUR *
<b>jeudi 23</b> St Brigitte	FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC EMINCE DE DINDE FACON BASQUAISE PETITS POIS* - CAROTTES * PLATEAU DE FROMAGES PECHE *	SOUPE DE POIREAUX	ŒUF DUR CAROTTES* AU JUS
<b>vendredi 24</b> St Christine 	SALADE AU DEUX CELERIS * FILET DE MERLU FACON MEUNIÈRE <u>CRUMBLE DE RATATOUILLE AUX HERBES DE PROVENCE</u> PLATEAU DE FROMAGES CREME AU KIRSCH <b>Chronique Culinnaire "La ratatouille en crumble"</b>	BOUILLON DE POULE 	SALADE VERTE RIZ CREOLE
<b>samedi 25</b> St Jacques	CONCOMBRES* A LA FETA LANGUE DE BŒUF ET SA SAUCE PIQUANTE POMMES PUREE * PLATEAU DE FROMAGES POELEE DE FRUITS ROUGES AU MIEL	POTAGE MINISTRONE	TOMATES* VINAIGRETTE PUREE DE CAROTTES *
<b>dimanche 26</b> St Anne	<b>MOUSSE DE LEGUMES AUX CREVETTES</b> <b>ROTI DE BŒUF ET SA SAUCE BERCEY</b> <b>HARICOTS VERTS* A LA TOMATE*</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>DAME BLANCHE</b>	CREME DE PERSIL	FRIAND A LA VIANDE POMMES RISSOLEES

*Les produits de saison signalés par un \**



# FOYER LOGEMENT COTEAUX DES VIGNES

Menus du 27 juillet au 02 août 2015

*Souvent juillet orageux annonce hiver rigoureux.*

	MIDI	SOIR	CARTE DE REMPLACEMENT DU MIDI
<b>lundi 27</b> Ste Nathalie	ROSACE TOMATE*-MOZZARELLA ET SA SAUCE AU BASILIC PAUPIETTE DE DINDE ET SA SAUCE PROVENCALE POLENTA PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE PECHE	POTAGE GARBURE	CHOU-FLEUR* COURGETTES POELES
<b>mardi 28</b> St Samson	FRIAND AU FROMAGE ŒUFS DURS A LA FLORENTINE PLATEAU DE FROMAGES CREME AUX ŒUFS AU CHOCOLAT	SOUPE DE POISSON	SALADE VERTE * POMMES* PUREE
<b>mercredi 29</b> Ste Marthe	CAROTTES* A L'ANTILLAISE BAVETTE DE FLANCHET ET SA SAUCE BEARNAISE <b><u>POMMES FRITES MAISON</u></b> PLATEAU DE FROMAGES CERISES *	POTAGE CRECY	CONCOMBRES* VINAIGRETTE SALADE VERTE *
<b>jeudi 30</b> Ste Juliette	SALADE VERTE* A L'EMMENTAL CUISSÉ DE CANETTE AU PORTO NAVETS* BRAISES PLATEAU DE FROMAGES GATEAU DE RIZ	POTAGE AUX VERMICELLES	FRIAND LENTILLES
<b>vendredi 31</b> St Ignace de L.	<b>Repas Club</b> <b>MELON* AU PORTO</b> <b>FILET DE DINDE ET SA SAUCE FORESTIERE</b> <b>POMMES* PUREE</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	VELOUTE DE BOLETS	TOMATES* VINAIGRETTE RIZ SAFRANE
<b>samedi 01</b> St Alphonse	CONCOMBRES* A LA CREME SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE PLATEAU DE FROMAGES NECTARINE *	CREME D'OSEILLE	SALADE DE RIZ POMMES* VAPEUR
<b>dimanche 02</b> St Julien	<b>MOUSSE DE POISSON ET SA CREME A L'ANETH</b> <b>ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS NOIRS</b> <b>PETITS POIS* - CAROTTES*</b> <b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <b>CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON *</b>	POTAGE DE CERFEUIL	CONCOMBRES* VINAIGRETTE PATES

*Les produits de saison signalés par un \**

