

## Menus du portage à domicile de Venelles Novembre 2025







## Nos engagements

Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique







































			27 Cocarto	W 2023			seaux sociaux
-	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025	samedi 8 novembre 2025	dimanche 9 novembre 2025
	Salade verte bio & vinaidrette Boulettes de bœuf sauce nanolitaine Semoule Verrine de fromage blanc & coulis de fruits rouges Oreillons d'abricot	Salade d'endives aux nommes  Ravioli aux légumes en sauce tomate Yaourt aromatisé Pomme au four	Salade de riz Poulet rôti LBR façon  tandoori Petits pois mijotés  Montcadi croûte noire Poire	Betteraves à la vinaigrette Gardiane de taureau à l'ancienne Poêlée de carottes & PDT rissolées Lou foundre de l'Ubaye à la coune Raisin	Salade coleslaw  Filet de poisson meunière & auartier de citron  Haricots verts persillés  Emmental  Moelleux pépites de chocolat  préparé par nos chefs	Tarte aux légumes Mijoté de bœuf aux chamnignons Fusilli Saint Paulin Kiwi	Céleri remoulade Escalope de porc Fondue de poireaux Yaourt nature & sucre Tarte aux pommes
	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025		samedi 15 novembre 2025	dimanche 16 novembre 2025
	Pois chiches au cumin  Escalope milanaise  Epinards à la crème  Fondu carré Président  Orange	Radis rose & beurre doux  Rôti de porc  Butternut rôties  Saint moret  Tarte citron meringuée	Salade iceberg bio  Pavé de colin sauce bercy Gratin de chou-fleur bio au nanrika Mimolette  Quatre-quarts préparé par nos chefs	Carottes râpées bio & vinaidrette Daube de bœuf provencale Semoule  Yaourt nature & sucre Poire aux amandes	Poireaux à la vinaigrette  Cassolette de la mer  Penne Rigate  Cantal AOP à la coupe  Pomme	Oeufs durs & mayonnaise Colombo de dinde Pomme de terre vaneur Coulommiers Raisin	Salade verte bio & vinainrette Osso Bucco de boeuf Gratin de blettes Yaourt aromatisé Carré framboises
	lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025	samedi 22 novembre 2025	dimanche 23 novembre 2025
)	Coleslaw  Saucisse de Lozère HVE  Lentilles mijotées Bio Fromage blanc nature &	Salade piémontaise  Cordon bleu de volaille  Epinards hachés bio à la crème Carline de l'Ubaye à la	Emincés de chou rouge bio &  vinaigrette Rôti de boeuf jus aux oignons Farfallines Bio & râpé Saint Paulin	Salade verte bio 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	Carottes braisées	Macédoine de Iénumes Daube de bœuf 🍪 🏣 Riz créole	Salade d'endives  Pavé de merlu sauce au vin blanc Fenouil rôti Fromage blanc aux
)	sucre Clémentine	Banane 🙃 💮	Mousse au chocolat	Purée de pomme bio à	Gouda Poire 🐽 🔕	Mimolette Orange	fruits Tropézienne
	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025	samedi 29 novembre 2025	dimanche 30 novembre 2025
	Elan vanilla nanná caramal	Salade de betteraves Estouffade de bœuf aux léaumes d'Antan Ecrasé de PDT au romarin  Camembert Quartiers d'orange bio à la cannelle	Rosette & cornichons Escalope de dinde LBR sauce forestière Purée de courge Fourme d'Ambert AOP à la coune Clémentine	Carottes râpées bio & vinaiorette Sauté de porc Petits pois mijotés Emmental Clafoutis	Salade iceberg bio & vinaignette balsamigue Raviolis au bœuf Sauce tomate Yaourt nature & sucre Poire au chocolat	Salade d'haricots verts  Filet de lieu sauce vierae  Blé au beurre  Fromage blanc nature  & surre  Pomme	Céleri remoulade Tajine de bœuf Brocolis persillés Tomme noire Brownie

préparé par nos chefs