

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 05 au 11 Mai 2025

LUNDI 05

MARDI 06

MERCREDI 07

JEUDI 08

VENDREDI 09

SAMEDI 10

DIMANCHE 11

DEJEUNER

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
Potage	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Fermier	 Potage de légumes	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage saint germain (à base de pois cassés)	Potage Cultivateur	 Potage Freneuse (à base de navets)
Entrée	Radis beurre	Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage	Salade de lentilles vinaigrette	 Tomate vinaigrette	 Œuf dur mayonnaise	Salami et cornichons
Plat protidique	Filet de Colin sauce curry 	 Penne à la Bolognaise 	Escalope de poulet sauce estragon 	Andouillette au jus 	Paupiette de saumon sauce lombarde 	Haché de veau Basquaise 	Brochette de dinde à l'oriental 
Accompagnement	Ou Sauté de porc au curry  	Ou Hoki pané	Ou Rôti de bœuf au jus 	Ou Rôti de dinde au jus	Ou Rougail saucisse 	Ou Emincé de dinde sauce blanquette 	Ou Filet de colin mariné thym et citron 
Accompagnement	Pommes vapeurs	Ratatouille	Chou fleur bechamel 	Champignons à la crème	 Côtes de blette	Gnocchi	Haricots verts
Produit laitier	Fromage fondu Président	Fromage frais nature et sucre	Saint nectaire	Rouy	Gouda 	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit	 Riz au lait	Fruit	Compote pomme banane	 Fruit	Cake miel

Toutes nos viandes sont d'origine France (sauf mention contraire)

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Soupe de poisson	Potage de légumes	Potage Provençal	Potage de légumes	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage velouté aux champignons
Produit laitier	 Petit suisse nature et sucre	Flan au chocolat	Faisille nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Crème dessert au caramel	Mousse au café	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit	Fruit	Madeleine	Compote de pommes fraises	Gaufre au sucre



Produit bio



Produit local



AOP/IGP



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Poisson responsable



HVE Haute valeur environnementale



Plat Végétarien



Viande Origine France



Verger Ecoresponsable



Plat Signature Elior



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race



Fromage AOC

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 12 au 18 Mai 2025

LUNDI 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

SAMEDI 17

DIMANCHE 18

DEJEUNER



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
Potage	Potage poireaux et pommes de terre	Potage aux épinards	Potage à la tomate et vermicelles	Potage cultivateur (navets, poireaux, pommes de terre, carottes)	Potage de légumes aux vermicelles	Potage Fermier	Potage Freneuse (à base de navets)
Entrée	Macédoine	Salade verte et croutons	Salade de riz à la californienne	Concombres	Carottes râpées	Cœur d'artichaut vinaigrette	Taboulé
Plat protidique	Hachis parmentier	Filet de colin hongroise	Sauté de veau sauce Navarin	Sauté d'agneau sauce curry	Filet de merlu sauce citron	Boudin noir	Poule au pot et ses légumes
	Ou brandade de poisson	Ou Cuisse de poulet	Ou Croustillant au fromage	Ou Filet de lieu noir sauce curry	Ou Roti de dinde au jus	Ou Filet de cabillaud sauce aurore	Ou Filet de saumon sauce waterzoï
Accompagnement		Polenta	Mélange de légumes haricots plats	Riz au lentilles	Courgettes persillées	Ecrasé de pomme de terre	Légumes poule au pot
Produit laitier	Brie	Yaourt nature et sucre	Mimolette	Fromage blanc au citron	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Comté
Dessert	Flan nappé caramel	Fruit	Fruit	Gâteau amandes maison	Mousse au café	Fruit	Stracciatella maison

Toutes nos viandes sont d'origine France (sauf mention contraire)

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage à la tomate	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes	Soupe de poisson	Potage de légumes
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Flan nappé caramel	Fromage blanc nature et sucre	Liégeois au chocolat	Faiselle nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Mousse au chocolat
Dessert	Fruit	Palmier	Fruit	Compote de pommes abricots	Fruit	Fruit	Fourrandise à la fraise

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 19 au 25 Mai 2025

LUNDI 20

MARDI 21

MERCREDI 22

JEUDI 23

VENDREDI 24

SAMEDI 25

DIMANCHE 26

100% Local

DEJEUNER

Potage	 Potage aux légumes	Potage Fermier	Potage  pommes de terre et poireaux	Bouillon de légumes vermicelles	 Potage Paysan	Potage Jardinier	Potage Dubarry (à base de chou fleur)
Entrée	 Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade iceberg et maïs	Céleri rémoulade	 Tomates vinaigrette	 Salade coleslaw	Maquereau à la tomate	Salade ronde (radis sauce...)
Plat protidique	 Saucisse de Toulouse	Steak haché de veau sauce basquaise	Brandade purée de pomme de terre haricots blanc	  Carbonnade de bœuf	 Poisson du marché huile d'olive et citron	Rognons de bœuf sauce dijonnaise	 Paëlla au poulet
	Ou Calamars à la romaine	Ou escalope de poulet orientale	Ou Hachis parmentier	Ou Pavé de merlu sauce citron	Ou Cordon bleu	Ou omelette fines herbes	Ou Paëlla au poisson (cubes de colin)
Accompagnement	Petits pois	Riz 		Cagaroles 	Epinards béchamel 	Haricots beurre	
Produit laitier	 Cantal	Petit moulé nature	Camembert 	Yaourt nature et sucre 	Pont l'évêque	Saint Paulin	Saint Nectaire
Dessert	Fruit 	Compote de pomme 	Crème onctueuse coco maison	Fraise 	Beignet framboise	Fruit (Eco Responsable)	Cake mangue maison

Toutes nos viandes sont d'origine France (sauf mention contraire)

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Minestrone	Potage de légumes	Potage Aigo Bouido (Légumes potage, oignons, sauge)	Potage de légumes	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage de légumes	Potage Jardinier
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Liégeois à la vanille	Faisille nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Flan vanille caramel	Mousse au café	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Fruit	Compote de pommes fraises	Fruit	Pain d'épices	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit

 **Produit bio**

 **Produit local**

 **AOP/IGP**

 **Label Rouge**

 **Bleu Blanc Cœur**

 **Poisson responsable**

 **HVE Haute valeur environnementale**

 **Plat Végétarien**

 **Viande Origine France**

 **Verger Ecoresponsable**

 **Plat Signature Elixir**

 **Nouvelle recette**

 **Plat terroir**

 **Viande de race**

 **Fromage AOC**

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 26 Mai au 01 Juin 2025

LUNDI 27

MARDI 28

MERCREDI 29

JEUDI 30

VENDREDI 31

SAMEDI 01

DIMANCHE 02

DEJEUNER

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
Potage	 Potage paysan	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Crécy  (à base de carottes)	Potage Cultivateur	 Potage  de légumes	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage Breton (à base de haricots blancs)
Entrée	Cœur de scarole vinaigrette	 Salade tortis à la parisienne	Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté au chèvre	Tomate vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade iceberg et croustons
Plat protidique	Supions sauce armoricaine	Poulet rôti 	 Filet de cabillaud aneth	Pintade sauce normande	 Limande meunière	Crêpinette de porc sauce basilic	 Sauté de veau aux olives
	Ou Osso bucco de dinde	Ou Paupiette de veau au jus	Ou omelette au fromage 	Ou Courgettes farcies	Ou Viennoise de dinde	Ou Escalope de veau hachée bobotie	Ou Sauté de porc au curry (CE2)
Accompagnement	Farfalles	Haricots verts	 Chou fleur béchamel	Melange 4 céréales	Julienne de légumes et pomme de terre	Riz	Polenta
Produit laitier	Fraidou	Brie	 Yaourt aromatisé	Emmental	 Fromage frais nature et sucre	Roquefort	Brebis crème
Dessert	Crème dessert Vanille	Fruit	Cake fraise maison	 Fruit	 Fruit	 Crème dessert caramel 	Pomme au four

Toutes nos viandes sont d'origine France (sauf mention contraire)

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes	Potage Mussard	Soupe de poisson	Potage de légumes	Potage courgettes	Potage de légumes	Potage Freneuse (à base de navets)
Produit laitier	Flan au chocolat	Fromage blanc nature et sucre	Mousse au café	Yaourt nature et sucre	Liégeois au café	Fromage frais nature et sucre	Faisille nature et sucre
Dessert	Petit Beurre	Fruit	Compote de pommes ananas	Gaufre Liégeoise au chocolat	Fruit	Compote de pommes abricots	Fruit



Produit bio



Produit local



AOP/IGP



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Poisson responsable



HVE Haute valeur environnementale



Plat Végétarien



Viande Origine France



Verger Ecoresponsable



Plat Signature Elixir



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race



Fromage AOC