

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 07 au 13 Juillet 2025

LUNDI 07 MARDI 08 MERCREDI 09 JEUDI 10 VENDREDI 11 SAMEDI 12 DIMANCHE 13

Livraison du Jeudi 10 et
Vendredi 11

Livraison du Samedi 12 et
Dimanche 13

Livraison du Lundi 14 et
Mardi 15

	DEJEUNER			REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ				
Potage	Potage de légumes	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Paysan	Potage cultivateur	Potage à la tomate vermicelles		Potage velouté aux champignons	Potage aux épinards
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiche au cumin	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Pastèque		Pizza au fromage	Salade Iceberg et noix
Plat protidique	*Sauté de bœuf Oriental (cumin, tomates) Ou Escalope de poulet sauce Célestine (champignon tomate paprika crème oignon)	*Filet de lieu crème Ou Saucisse de Toulouse	*Rôti de porc au jus Ou Steak haché Marengo (Champignons, ail, tomates)	*Omelette maison aux fines herbes Ou Saumonette à l'oseille	*Filet de hoki sauce abricots Ou Emincé de volaille aux olives		*Boulette de bœuf basilic Ou Œufs brouillés maison	*Sauté d'agneau Dijonnaise (moutarde) Ou Axoa de bœuf
Accompagnement	Pommes vapeur à l'ail	Aubergines sauce Provençale	Semoule aux petits légumes	Blettes béchamel	Purée de pommes de terre et courgettes		Fenouil braisé	Polenta
Produit laitier	Yaourt à la vanille (>100 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)	Gorgonzola (>150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)		Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)
Dessert	Banane (Rup)	Fruit (Ecoresponsable)	Coupelle de compote de pommes	Riz au lait maison	Moelleux maison aux pêches		Fruit	Eclair au chocolat

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage poireaux et pommes de terre	Potage aigo bouido	Soupe de poisson	Potage de légumes variés	Potage Dubarry	Potage de légumes variés	Potage Paysan
Produit laitier	Fromage frais nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Coupelle de compote de pommes ananas	Fourrandise citron	Fruit	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits	Coupelle de compote de pommes banane	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 Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race



MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 14 au 20 juillet 2025

LUNDI 14

MARDI 15

MERCREDI 16

JEUDI 17

VENDREDI 18

SAMEDI 19

DIMANCHE 20

DEJEUNER

Potage	 Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	 Potage de légumes	Potage Paysan	Potage au céleri	 Potage cultivateur	Bouillon de volaille et vermicelles
Entrée	Radis beurre	Feuilleté au chèvre	 Salade de lentilles	 Salade verte aux dés d'emmental	Pâte de campagne et cornichons	 Melon	Concombre vinaigrette
Plat protidique	*Sauté de porc au miel   Ou Filet de loup au beurre blanc	*Escalope de dinde Charcutière (cornichon)   Ou Merguez sauce Orientale (cumin) 	 *Sauté de veau aux olives  Ou Cuisse de poulet rôti 	 *Œufs durs sauce Aurore  Ou Sauce Romagnola	* Filet de cabillaud au basilic   Ou Chipolatas de porc au jus 	*Tripe à la Mode de Caen  Ou Rôti de dinde au jus	*Brandade de colin   Ou Hachis Parmentier
Accompagnement	 Riz créole	Chou fleur béchamel	Haricots beurre persillés	 Pâtes macaronis	Ratatouille  Et Blé	Epinards béchamel	Laitue 
Produit laitier	 Tomme de brebis (>150 mg calcium)	 Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium) 	 Edam (>150 mg calcium)	 Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Crème dessert caramel (>100 mg calcium)	 Fruit	 Fruit	 Purée de pommes maison au miel	Fruit	Semoule au lait maison	Gâteau sablé maison au chocolat blanc

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Freineuse (à base de navets)	Potage de légumes variés	Potage Ferval (à base d'artichaut)	Potage pommes de terre et poireaux	Potage de légumes variés	Potage Provençal	Potage de légumes variés
Produit laitier	 Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	 Yaourt aromatisé aux abricots	Faisselle nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits	Coupelle de compote de pommes fraises	Fruit	Pompon cacao	Fruit	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 Elior



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race



Fromage AOC

* Plat conseillé

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 21 au 27 Juillet 2025

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25

SAMEDI 26

DIMANCHE 27

DEJEUNER

Potage	Potage à l'oseille	Potage Paysan	 Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage de légumes et vermicelles	Potage Choisy (à base de laitue)	 Potage Dubarry (à base de chou fleur)	 Potage de légumes
Entrée	Salade de haricots verts	Salami et cornichons	 Pastèque	Salade de haricots blancs 	Concombre vinaigrette 	Melon	Salade de tomates 
Plat protidique	 *Sauce Bolognaise	 *Emincé de volaille Normande	 *Filet de merlu huile d'olive citron	 *Rôti de bœuf sauce Bourguignonne	 *Filet de lieu aux câpres	 *Chickens Wings	 *Rôti de veau au jus
	 Ou Rougail de saucisse	 Ou Filet de limande Meunière et citron	 Ou Omelette maison nature	 Ou Boudin noir	 Ou Axoa de bœuf	 Ou Tripe à la Mode de Caen	 Ou Escalope de dinde au curry
Accompagnement	 Pâtes coquillettes	 Carottes braisées 	Pommes vapeur à l'ail 	Riz Et Aubergines sauce tomate 	Semoule	Purée  de pommes de terre	Petits pois à la Lyonnaise
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Camembert (100-150 mg calcium)	 Yaourt à la vanille (>100 mg calcium)	 Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	 Cantal (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Fruit	Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	Compote de pommes cassis	Fruit (Ecoresponsable)	Straciatella maison aux copeaux de chocolat	Fruit	Cake maison garniture framboise

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage aux asperges	Potage aux épinards	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage velouté de champignons	Potage de légumes variés	Soupe de poisson
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Coupelle de compote de pommes ananas	Fruit	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Coupelle de compote de pommes fraises	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 Elior



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race



Fromage AOC

* Plat conseillé

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 28 juillet au 03 Août 2025

LUNDI 28

MARDI 29

MENU 100%
CIRCUITS COURTS

MERCREDI 30

JEUDI 31

VENREDI 01

SAMEDI 02

DIMANCHE 03

DEJEUNER

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
Potage	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Fermier	Potage velouté aux champignons	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes
Entrée	Friand à la viande	Salade verte	Concombre vinaigrette	Melon jaune	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade de chou fleur	Salade de haricots blancs
Plat protidique	*Filet de loup sauce Lombarde (crème, safran, ciboulette) Ou Sauté de porc Dijonnaise (moutarde)	*Sauté de bœuf Hongroise Ou Escalope de poulet crème	*Poisson frais sauce Orientale Ou Rôti de porc aux olives	*Œufs brouillés maison Ou Steak haché Blanquette	*Rôti de bœuf au jus Ou Filet de merlu beurre blanc	*Saucisse fumée Ou Dahl de lentilles corail	*Rôti de dinde à la sauge Ou Truite aux amandes
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Courgettes béchamel	Semoule	Riz aux petits légumes	Blettes à la Milanaise	Pâtes macaronis	Epinards à la crème
Produit laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Camembert (100-150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	Fromage fondu Président (>150 mg calcium)	Comté (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Riz au lait (artisanal)	Fruit	Crème onctueuse maison à la vanille	Compote de pommes fraises	Fruit	Gâteau au yaourt maison

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage aux 3 légumes et pois cassés	Potage de légumes variés	Potage Minestrone	Potage Aigo Bouido	Potage de légumes variés	Potage au céleri	Potage Paysan
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Coupe de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fourrandise citron	Fruit	Fruit	Coupe de compote de pommes	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 Elior



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race



Fromage AOC

* Plat conseillé