

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 02 au 08 Juin 2025

LUNDI 02

MARDI 03

MERCREDI 04

JEUDI 05

VENDREDI 06

SAMEDI 07

DIMANCHE 08

DEJEUNER

Potage	 Potage de légumes 	Potage Breton (à base de haricots blancs)	 Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Fermier	 Potage aux épinards	Potage Crécy (à base de carottes) 	Potage à la tomate et vermicelles
Entrée	 Tomates croq'sel	 Betteraves vinaigrette	 Pastèque	Rillettes de sardines	Concombre vinaigrette	Melon charentais	Poireaux vinaigrette
Plat protidique	 Sauté de bœuf sauce dijonnaise	 Côte de porc sauce charcutière	 Escalope de poulet sauce célestine	 Penne au jambon sauce fromagère 	Saumonette sauce ciboulette	Langue de bœuf sauce charcutière	Emince de dinde pain épices
Accompagnement	 Ou Cube de saumon à l'oseille	 Ou Alouette de bœuf au jus	 Ou Omelette 	 Ou Rôti de dinde au jus	 Ou Cordon bleu	 Ou Filet de cabillaud aux câpres	 Ou Chipolatas
Accompagnement	Lentilles	Carottes à l'ail (ce2)	Semoule	Penne	Printanière de légumes	Ecrasé de pomme de terre	Courgettes cubes à la provençale
Produit laitier	 Yaourt nature et sucre	 Fourme d'Ambert	Fromage frais au sel de guérande	Tomme blanche 	 Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits 	Munster
Dessert	Muffins aux pepites de chocolat	Fruit (écoresponsable)	 Compote de pommes	Banane (RUP)	Crème onctueuse maison	Fruit	Gâteau basque

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes	Potage Minestrone	Potage de légumes	Soupe de poisson	Potage de légumes	Soupe à l'oignon
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	 Yaourt brassé à la banane	 Petits suisses nature et sucre
Dessert	Fruit	Gaufre Liégeoise au chocolat	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	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 09 au 15 Juin 2025

LUNDI 09

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12

VENDREDI 13

SAMEDI 14

DIMANCHE 15

100% local

DEJEUNER

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Potage	Potage Jardinier	Potage Esaü (à base de lentilles)	 Potage de légumes 	Potage Choisy (à base de laitue) 	 Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Fermier	 Potage Paysan
Entrée	Cake méditerranéen maison	Feuilleté au fromage	Macédoine vinaigrette	Salade et croûtons 	Carottes râpées 	Maquereaux à la moutarde	Céleri remoulade
Plat protidique	 Sauté de veau au miel  Poulet rôti	Sauté d'agneau sauce marengo  Filet de lieu noir sauce armoricaine	Rognon de Boeuf sauce charcutière  Dahl de pois cassés 	(ce2)Rôti de porc  Filet de cabillaud sauce aurore	Calamar à la romaine  Nuggets de volaille	Coquelet rôti  Limande meunière	 Paupiette de saumon sauce citron  Endives au jambon
Accompagnement	Blettes à l'ail	Haricots verts	 Riz pilaf	Pommes vapeurs 	Ratatouille 	Gratin dauphinois	 Tomate au four
Produit laitier	Faisselle et sucre	Yaourt aromatisé	Edam 	 Yaourt et sucre 	Petit moulé nature	Fromage blanc aux fruit	Bleu
Dessert	Fruit	Fruit	Gélifié vanille	Fraise 	Riz au lait artisanal 	Fruit	Tarte normande fraîche

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

A CONSERVER

COLLATION

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Entrée	Potage Oriental	Potage aux légumes variés	Velouté aux champignons	Soupe au pistou	Potage de légumes	Potage aux 4 légumes et paprika	Bouillon de volaille et vermicelles
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Palmier	Fruit	Compote de pommes	Fruit	 Compote de pommes abricots	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 16 au 22 Juin 2025

LUNDI 16

MARDI 17

MERCREDI 18

JEUDI 19

VENDREDI 20

SAMEDI 21

DIMANCHE 22

DEJEUNER

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
Potage	Potage Cultivateur	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Paysan	Potage aux courgettes	Potage à l'oseille
Entrée	Salade de pommes de terre à l'échalote	Radis beurre	Pastèque	Tomate vinaigrette	Saucisson à l'ail	Asperges vinaigrette	Melon vert
Plat protidique	Sauté de bœuf à l'orientale R Ou Brochette de dinde	Filet de colin meunière Ou Chicken wings R	Escalope de porc sauce basquaise Ou Omelette B	Couscous poulet Ou Filet de colin sauce Nantua B	Poisson du marché sauce curry Ou Paupiette de veau sauce curry	Escalope de dinde à la sauge Ou Rôti de porc charcutière	Bœuf braisé R Ou Aile de raie sauce aneth
Accompagnement	Haricots beurre	Courgettes cubes	Chou fleur et pommes de terre béchamel	Semoule B	Purée de pommes de terre	Mélange de céréales	Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fraidou	Carré B	Yaourt nature et sucre B	Emmental	Bûchette mi-chèvre	 Cantal	Yaourt aux fruits
Dessert	Fruit	Liegeois vanille	Fruit	Crème dessert fraise maison	Compote pomme banane	Fruit	Carré bordelais maison

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

A CONSERVER

COLLATION

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
Entrée	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage aux légumes variés	Potage aigo bouido (Légumes, pomme de terre, ail)	Potage velouté aux champignons	Potage Ferval (Fond d'artichaut)	Potage 3 légumes et lentilles (Lentilles, légumes, crème et curry)	Potage de légumes
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Petits suisses nature et sucre B	Yaourt nature et sucre B	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Fruit	Compote de pommes fraises	Fruit	Petit Beurre	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	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 23 au 29 Juin 2025

LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25

JEUDI 26

VENDREDI 27

SAMEDI 28

DIMANCHE 29

DEJEUNER

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
Potage	Bouillon de légumes aux vermicelles	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage paysan	Potage à l'oseille	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage aux épinards	Potage de légumes
Entrée	Carottes croustillantes vinaigrette	Salade iceberg et croûtons	Taboulé	Pastèque	Radis sauce fromage blanc échalote	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote	Rosette et cornichons
Plat protidique	Sauté de dinde charcutière	Filet de saumon citron	Tête de veau sauce gribiche	Jambon braisé	Filet de cabillaud sauce bouillabaisse	Boudin noir	Veau marengo
	Ou Cordon bleu	Ou Alouette de boeuf bourguignon	Ou pané au fromage	Ou Filet de colin pané	Ou Omelette aux fines herbes	Ou Escalope de poulet au jus	Ou Filet de loup au beurre blanc
Accompagnement	Pâtes sauce tomate	Blé	Petits pois	Pommes boulangères	Gratin de brocolis	Riz aux champignons	Haricots verts
Produit laitier	Brie	Fromage frais aux fruits	Gouda	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu Président	Faisselle et sucre	Fourme Ambert
Dessert	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Crêpe moelleuse sucrée	Flan vanille	Fruit	Entremet maison café

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

A CONSERVER

COLLATION

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
Entrée	Velouté aux champignons	Potage de légumes	Potage poireaux et pommes de terre	Potage Cultivateur	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage aux 4 légumes au Paprika	Potage Freneuse (à base de navets)
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Yaourt brassé à la banane	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Compote de pommes pêches	Fruit	Mini roulé à la fraise	Fruit	Compote de pommes ananas	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 30 Juin au 06 Juillet 2025

	LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
	DEJEUNER						
Potage	Potage Mussard (à base de flageolets)	 Potage Cultivateur	 Potage de légumes 	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage Fermier	Potage Breton (à base de haricots blancs)
Entrée	Friand	Salade de lentilles	 Tomate vinaigrette	Melon jaune	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Radis Beurre
Plat protidique	 Colin pané et citron	Sauté de bœuf à la dijonnaise	 Sauté de poulet sauce bobotie	Omelette oignons 	 Filet de merlu sauce matelote	Tripe à la mode de Caen (UE)	Bœuf bourguignon
Accompagnement	 Ou Filet de poulet célestine 	 Ou Viennoise de poulet	 Ou Emincé de pois basquaise	 Ou Raviolis au tofu	 Ou Quenelle sauce armoricaine	 Ou Filet de hoki beurre blanc	 Ou Ketfta d'agneau
Accompagnement	Epinard béchamel 	Courgettes	Haricots beurre (ce2)	Purée de pommes de terre	 Riz	Tagliatelles	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt aromatisé 	Cantal 	Fromage blanc et sucre	Fraidou (>150 mg calcium)	Tomme blanche	Munster	Saint Paulin
Dessert	Fruit	Fruit 	Chou vanille	 Compote de pomme	Fruit	Semoule au lait	Moelleux pêche maison

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage de légumes variés	Potage Velouté aux champignons	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage de légumes	Potage Oriental	Potage de légumes variés
Produit laitier	Yaourt à la Grecque et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais aux fruits	 Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Fruit	Compote de pommes Fraises	Gaufre liégeois au chocolat	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits	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