

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 01 au 07 Septembre 2025

LUNDI 01

MARDI 02

MERCREDI 03

JEUDI 04

VENDREDI 05

SAMEDI 06

DIMANCHE 07

DEJEUNER

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
Potage	Potage au céleri	 Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage pommes de terre et chou vert	Soupe de poisson	 Potage de légumes	Potage velouté aux champignons	Potage Ferval (Fond d'artichaut)
Entrée	Salade de pois chiche	Radis beurre	 Taboulé	Melon jaune	Pâté en croûte et cornichon	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette
Plat protidique	*Truite aux amandes	*Emincé de dinde  sauce miel	*Rôti de bœuf  au jus	*Œuf brouillés  maison	*Filet de merlu  sauce Aurore	*Boudin noir aux pommes	*Sauté de veau  sauce Curry
Accompagnement	 Ou Cuisse de poulet rôti	 Ou Axoa de bœuf	 Ou Filet de limande Meunière et citron	*Steak haché de bœuf Dijonnaise	 Ou Boulette de bœuf au basilic	 Ou Omelette maison aux fines herbes	 Ou Rôti de porc Charcutière
Accompagnement	Fenouil braisé	 Riz créole	Haricots verts persillés	 Pâtes papillons safranées	Courgettes béchamel	Pommes vapeur à la ciboulette	Polenta
Produit laitier	 Yaourt à la vanille (>100 mg calcium)	 Edam (>150 mg calcium)	 Cantal (>150 mg calcium)	 Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande (100- 150 mg calcium)	 Gouda (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Crème dessert caramel (>100 mg calcium)	 Fruit	Coupe de compote de pommes fraises  cassis	Banane (Rup)	Crème onctueuse maison à la vanille	Cake maison au citron

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage aux épinards	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage de légumes variés	Potage Choisy
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Compote de pommes banane	Fruit	Fourrandise 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 08 au 14 Septembre 2025

LUNDI 08

MARDI 09

MERCREDI 10

JEUDI 11

VENDREDI 12

SAMEDI 13

DIMANCHE 14

DEJEUNER

Potage	Potage à l'oseille	 Potage de légumes	Potage Ardennais (A base d'endives)	Soupe à l'oignon	 Potage cultivateur	 Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Jardinier
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade Iceberg aux noix	Tartinable de saumon fumé	 Pastèque	Pizza au fromage	 Melon jaune	Salade de haricots verts 
Plat protidique	*Rougail de Saucisse 	 *Hoki pané et citron	*Sauté d'agneau basilic	 *Œufs brouillés	*Poisson du Marché frais Waterzoi 	*Rognon de bœuf Dijonnaise	*Brandade de colin 
Accompagnement	 Ou Romagnola (courgettes, tomates, bœuf)	 Ou Sauté de dinde  Pain d'épices	 Ou Saucisse fumée	 Ou Merguez  au jus	 Ou Rôti de dinde au jus 	 Ou Crêpinette de porc Normande	 Ou Parmentier de canard
Produit laitier	 Pâtes coquillettes	 Carottes Vichy 	Flageolets à l'ail	Petits pois à la Lyonnaise	Ratatouille  Et Blé	Navet béchamel ail et fines herbes	Laitue 
Dessert	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Petit moulé (>150 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)
	 Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit (Ecoresponsable)	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	 Fruit	Semoule maison au lait à la vanille	Moelleux maison aux pommes

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage Breton	Potage de légumes variés 	Potage poireaux et pommes de terre	Potage Provençal	Potage tomates vermicelles	Potage de légumes variés 
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses nature et sucre
Dessert	Pompon cacao	Fruit	Coupe de compote de pommes vanille	Fruit	Cube de cocktail de fruits	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 15 au 21 Septembre 2025

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19

SAMEDI 20

DIMANCHE 21

DEJEUNER

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
Potage	Soupe au pistou	 Potage Freneuse (à base de navets)	 Potage Paysan	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Fermier	Potage poireaux et pommes de terre	 Potage de légumes
Entrée	 Salade de lentilles	Pomelos nature et sucre	Macédoine mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre Orientale	 Salade de tomates	 Concombre vinigrette
Plat protidique	 *Emincé de poulet Sauce Estragon	 *Filet de merlu sauce Aurore	 *Œuf dur sauce Basquaise	 *Rôti de bœuf Hongroise	 *Filet de saumon basilic	 *Escalope de dinde au Pain d'Epices	 *Sauté de bœuf aux olives
	 Ou Filet de loup beurre blanc	 Ou Sauté de porc sauce Bourguignon (champignons, oignons)	 Ou Boulette de bœuf au curry	 Ou Sauce à l'Africaine (égrené, épinards, haricots rouges, tomates, cumin, paprika, muscade)	 Ou Chipolatas au jus	 Ou Tripe à la Mode de Caen	 Ou Rôti de dinde Vallée d'Auge (Champignons, jus de pommes, crème fraîche)
Accompagnement	Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons, carottes, courgettes, oignons, ail)	Gratin de Crécy  (pommes de terre et carottes)	 Riz Pilaf	Semoule	 Poireaux béchamel	Haricots blancs à la tomate	Pâtes risonis
Produit laitier	 Yaourt  à la framboise (>100 mg calcium)	 Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	 Gouda (>150 mg calcium)	 Carré (100-150 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)	 Comté (>150 mg calcium)
Dessert	Banane (Rup)	Mousse au café	 Fruit	Straciatella maison au chocolat	Purée maison de pommes poires	Fruit	Quatre quart maison

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Soupe de poisson	Potage de légumes variés	Potage Choisy	Potage de légumes variés	Potage Freneuse
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre 	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Cube de cocktail de fruits	Fruit	Gaufre Liégeoise au chocolat	Fruit	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 22 au 28 Septembre 2025

LUNDI 22

MARDI 23

MERCREDI 24

JEUDI 25

VENDREDI 26

SAMEDI 27

DIMANCHE 28

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
Potage	Potage aigo bouido (à base de légumes, crème fraîche, oignons)	 Potage Freneuse (à base de navets)	 Potage de légumes	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage velouté aux champignons	 Potage Cultivateur	Potage Paysan
Entrée	Croisillon aux champignons	 Salade composée aux croûtons	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de haricots blancs	Saucisson à l'ail et cornichons	 Betteraves vinaigrette
Plat protidique	*Escalope de porc sauce Miel 	 *Filet de lieu huile d'olive citron	*Chickengs Wings 	*Carbonade flamande (cassonade, pain d'épices, carottes) 	*Filet de lieu Bourride (safran, crème fraîche) 	*Bœuf braisé au jus	*Truffade de saucisse 
	 Ou Filet de cabillaud Armoricaine	 Ou Merguez sauce Orientale	 Ou Omelette maison nature	 Ou Filet de poulet crème	 Ou Rôti de porc au jus	 Ou Filet de limande Meunière et citron	 Ou Hachis Parmentier
Accompagnement	Carottes persillées	 Quinoa	Chou fleur et Pommes de terre béchamel	 Pâtes cagarol	Courgettes à l'ail	Blettes à la crème	Laitue
Produit laitier	 Cantal (>150 mg calcium)	 Gorgonzola (>150 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)	 Camembert (100-150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Flan nappé caramel	Crème onctueuse maison à la mûre	Pomme au four	 Fruit	Banane (Rup)	Clafoutis aux poires maison

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille	Potage au céleri	Potage de légumes variés	Potage aux trois légumes pois cassés	Potage de légumes variés	Potage Esaü
Produit laitier	 Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faiselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faiselle nature et sucre
Dessert	Couppelle de compote de pommes ananas	Fruit	Fruit	Cube de fruits au sirop	Mini roulé à l'abricot	Couppelle de compote de pommes pêches	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 29 Septembre au 05 Octobre 2025

LUNDI 29

MARDI 30

MERCREDI 01

JEUDI 02

VENDREDI 03

SAMEDI 04

DIMANCHE 05

DEJEUNER

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
Potage	Potage de légumes	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage oriental	Potage Paysan	Potage velouté aux champignons	Velouté de salsifis
Entrée	Cœur de scarole et oignons frits	Salade de haricots verts	Tomates vinaigrette	Concombre vinaigrette	Tarte aux poireaux	Chou rouge aux raisins	Céleri rémoulade
Plat protidique	*Emincé de dinde Blanquette	*Sauté de porc Dijonnaise	*Filet de saumon à l'aneth	*Rôti de dinde Navarin	*Filet de loup Lombarde (tomates, ciboulette, crème fraîche, safran)	*Saucisse fumée rougail	*Sauté de bœuf sauce Curry
Accompagnement	Ou Hoki pané et citron	Ou Axoa de bœuf	Ou Rôti de bœuf sauce Charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Ou Omelette maison aux fines herbes	Ou Boulette de bœuf au basilic	Ou Œufs durs sauce Mornay	Ou Cuisse de canard Vallée d'Auge (Champignons, crème fraîche, jus de pommes)
Produit laitier	Fondu Président (>150 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Yaourt aromatisé citron (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)
Dessert	Coupelle de compote de pommes fraises	Fruit (Ecoresponsable)	Fruit	Semoule au lait maison	Fruit (Ecoresponsable)	Crème dessert caramel (>100 mg calcium)	Cake maison à l'orange

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage de légumes variés	Potage aux 4 légumes et paprika	Potage de légumes variés	Potage aux courgettes	Potage de légumes variés	Potage Fermier
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Fruit	Fourrandise à la fraise	Cube de cocktail de fruits	Fruit	Coupelle de 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