

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 03 au 09 Novembre 2025

LUNDI 03

MARDI 04

MERCREDI 05

JEUDI 06

VENDREDI 07

SAMEDI 08

DIMANCHE 09

DEJEUNER

Potage	Potage Paysan	Soupe de poisson	 Potage de légumes	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	 Potage Crécy (à base de carottes)	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Provençal
Entrée	Salade de pois chiches au cumin	Laitue Iceberg aux noix	 Carottes râpées vinaigrette	Museau vinaigrette	 Céleri mayonnaise	Roulade de volaille et cornichons	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	 *Hoki pané et citron	 *Sauté de bœuf aux olives	*Œufs brouillés maison 	*Emincé de volaille  Estragon	 *Saumonette Matelote	*Tripe à la Mode de Caen	* Rôti de dinde LR sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)
Accompagnement	 Ou Escalope de poulet Normande	 Ou Filet de merlu ciboulette	 Ou Merguez au jus	 Ou Chou farci sauce tomate	 Ou Saucisse de Toulouse au jus	 Ou Boulette de bœuf à la Lyonnaise	 Ou Rôti de porc au jus (CE2)
Accompagnement	Haricots beurre sauce tomate	Pâtes coquillettes	 Lentilles BIO à la Paysanne	 Semoule BIO	Epinards béchamel	Petits pois Saveur du Jardin	Choux de Bruxelles Saveur du Soleil
Produit laitier	Mimolette (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	 Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	 Yaourt nature et sucre  (>100 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	Fruit	 Banane (Rup)	 Purée de pommes vanille maison	Riz au lait maison	Clafoutis maison aux griottes

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage Cultivateur	 Potage de légumes variés	Potage Musard (à base de flageolets)	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre 	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre 	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Fourrandise citron	Fruit	Coupelle de compote de pommes	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	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



Issu des régions ultrapériphériques

LUNDI 10

MARDI 11

MERCREDI 12

JEUDI 13

VENDREDI 14

SAMEDI 15

DIMANCHE 16

Livraison du Mardi 11
Et Mercredi 12

DEJEUNER							
Potage	 Potage de légumes	Potage aux trois légumes lentilles	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage à la tomate et vermicelles	 Potage aux épinards	Potage  au potiron	Potage aux asperges
Entrée	Salade de mâche aux olives	Salade de haricots verts	Feuilleté au fromage	 Laitue  aux croûtons	Salade de pommes de terre échalote	Carottes râpées  aux raisins	Chou blanc  râpé vinaigrette
Plat protidique	*Sauté de porc CE2  sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)  Ou Filet de limande Meunière et citron	*Cuisse de poulet  rôti  Ou Axoa de bœuf	 * Filet de merlu beurre blanc  Ou Escalope de porc pain d'Epices	*Rôti de bœuf au jus  Ou Omelette maison  au fromage	 * Filet de lieu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, épice paëlla) Ou Steak haché Marengo (Champignons, ail, tomates)	*Rognon de bœuf Dijonnaise (à base de moutarde) Ou Chickens  Wings	*Brandade de colin  (pommes de terre  Ou Hachis Parmentier (Pommes de terre 
Accompagnement	 Blé	Ecrasée de  pommes de terre	Chou romanesco persillés	 Riz IGP Et brunoise de légumes (carotte, navet, courgette, céleri)	Chou fleur béchamel	Haricots blancs façon Mougette	
Produit laitier	Gouda (>150 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Yaourt aromatisé (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	 Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)
Dessert	Coupelle de compote  de pommes fraises cassis	Eclair au chocolat	Fruit (Ecoresponsable)	Crème dessert maison à la fraise	 Fruit	Fruit	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 poireaux et pommes de terre	Potage de légumes variés	Potage aigo boudio	Potage de légumes variés	Potage Fermier
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	Fruit	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits	Fruit	Pompon cacao	Coupelle de 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 Elior



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race



Fromage AOC

* Plat conseillé

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 17 au 23 Novembre 2025

LUNDI 17

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21

SAMEDI 22

DIMANCHE 23

DEJEUNER

L'Auvergne

LA FRANCE A LA CUISINE

Potage	Velouté de salsifis	 Potage de légumes	Potage aux 3 légumes pois cassés	Soupe à l'oignon 	Potage de légumes vermicelles	 Potage Paysan	Potage à l'oseille
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salami et cornichons	 Salade de quinoa	Cœur de frisée aux noix	Pomelos au sucre	Salade haricots blancs	 Céleri rémoulade
Plat protidique	 *Sauté de veau sauce pain d'épices	*Sauce lentilles coco et égrené   curry indien	*Filet de cabillaud  ciboulette	*Saucisse fumée	 *Poisson frais sauce sétoise (estragon, tomate, épice paëlla, carottes, mayonnaise)	 *Rôti de dinde Blanquette	*Bœuf braisé basilic
Accompagnement	 Ou Escalope de dinde  Charcutière (cornichon)	 Ou Sauce Romagnola	 Ou Omelette maison  nature	 Ou Quenelle de brochet sauce au cantal	 Ou Boudin noir aux pommes	 Ou Hoki pané et citron	 Ou Rougail de saucisse
Produit laitier	Haricots verts Et flageolets persillés	 Riz créole	 Potiron béchamel	Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux)  Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Semoule safranée	Blettes à la tomate	Pâtes Risoni
Dessert	 Yaourt aromatisé citron (>100 mg calcium)	Bûchette Mi- chèvre (100-150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>150 mg calcium)	Flognarde maison pomme poire et coulis aux myrtilles  A CONSERVER	Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)
	Fruit (Ecoresponsable)	Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	Fruit		Stracciatella maison au chocolat	Fruit	Tarte Normande

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

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage Parmentier	Potage de légumes variés	Potage Longchamp	Potage de légumes variés	Potage aux épinards	Potage de légumes variés
Produit laitier	 Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Madeleine	Fruit	Fruit	Coupelle de 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 Elior



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race



Fromage AOC

* Plat conseillé



Issu des régions ultrapériphériques

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 24 au 30 Novembre 2025

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27 MENU 100% CIRCUITS COURTS	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
----------	----------	-------------	---------------------------------------	-------------	-----------	-------------

	DEJEUNER					
Potage	 Potage de légumes	Potage Minestrone	Potage  au potiron	Potage Choisy  (à base de laitue)	Potage velouté aux champignons	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)
Entrée	 Salade de lentilles BIO 	Daïkon râpé vinaigrette	Salade de chou fleur	Céleri  rémoulade	 Chou rouge  vinaigrette	 Salade verte
Plat protidique	*Boulette de bœuf  Estragon	*Filet de loup  crème	*Œuf brouillés  maison	*Sauté de porc CE2  aux pruneaux	 *Rôti de bœuf sauce Bourguignonne	*Rôti de veau  au jus
	Ou Truite aux amandes	Ou Merguez  sauce Orientale (cumin)	Ou Sauce Bolognaise	Ou Poulet rôti  au jus	 Ou Filet de saumon à l'oseille	 *Emincé de volaille Normande
Accompagnement	Petits pois à la Paysanne	Polenta	 Pâtes spirales	Gratin  de Crécy	Riz Pilaf	Ecrasée de  pommes de terre
Produit laitier	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	 Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	 Camembert  (100-150 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes vanille HVE	 Fruit	Semoule au lait maison à la vanille	 Crème dessert  chocolat (>100 mg calcium)	Cake maison aux noix

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

A CONSERVER

	COLLATION					
Entrée	Potage Cultivateur	 Potage de légumes	Potage pommes de terre et chou vert	Potage de légumes variés	Potage Provençal	Potage de légumes variés
Produit laitier	Yaourt 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
Dessert	Mini roulé à la fraise	Fruit	Coupelle de compote de pommes pêches	Fruit	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop



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