































MENUS PORTAGE A DOMICILE




Du 01 au 07 Décembre 2025

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04 MENU 100% CIRCUITS COURTS	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
----------	----------	-------------	---------------------------------------	-------------	-----------	-------------

	DEJUNER						
Potage	Potage Paysan	 Potage poireaux et pommes de terre	Potage aux asperges	 Potage au potiron	 Potage de légumes	Potage Julienne de légumes	Potage à l'oseille
Entrée	Salade de haricots blancs	Laitue Iceberg aux croûtons	Pâté de foie et cornichons	 Carottes râpées vinaigrette	 Céleri rémoulade	Salade de pennes Al Pesto	Salade mélangée
Plat protidique	 *Sauté de bœuf au curry	 *Filet de merlu Normande	*Rognon de bœuf Hongroise	*Filet de poulet Célestine 	 *Hoki pané et citron	 *Omelette maison aux champignons	*Rôti de porc CE2 Charcutière
	 Côte de porc Dijonnaise	 Chili Con carne 	 Chickengs Wings 	 Saucisse de Toulouse	 Steak haché Vallée d'Auge	 Tripe à la Mode de Caen	 Saumonette aux câpres 
Accompagnement	Haricots verts  persil	 Riz créole	 Purée de pommes de terre et pois cassés	 Lentilles à la Paysanne	Pommes de terre Et Navets crème moutarde	Chou Romanesco persillés	Blettes à la tomate
Produit laitier	 Cantal (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	 Emmental (>150 mg calcium)	 Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)
Dessert	 Fruit	Pruneaux au vin	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	 Kiwi	Flan vanille maison	Fruit	Cake maison aux confits d'agrumes

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage de légumes variés	Potage Minestrone	Potage de légumes variés	 Potage de légumes	Potage Cultivateur	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon
Produit laitier	Faïsselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faïsselle nature et sucre
Dessert	Coupelle de compote de pommes abricots	Fruit	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Galette Saint Michel	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 Décembre 2025

LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
----------	----------	-------------	----------	------------	-----------	-------------

	DEJEUNER						
Potage	 Potage de légumes	Potage Fermier	Potage au potiron 	 Potage à l'oseille	Potage velouté aux champignons	Potage Cultivateur	Soupe à l'oignon
Entrée	Pomelos nature et sucre	 Salade de lentilles	Salade coleslaw rouge  (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)	Tarte maison à l'oignon	Chou blanc  râpé vinaigrette	Salade verte  aux lardons	Betteraves vinaigrette
Plat protidique	*Escalope de dinde  Navarin	*Sauté de veau  Charcutière	 *Filet de limande Meunière et citron	 *Choucroute Royale	*Filet de poisson frais  Orientale	*Rognon de bœuf au porto	*Couscous  merguez
Accompagnement	 Ou Filet de loup Lombarde 	 Ou Boulette de bœuf Bourguignon 	 Ou Omelette maison au fromage 	 Ou Coq vin blanc 	 Ou Sauce Bolognaise	 Ou Sauté de porc CE2 sauce Bourguignon  (champignons, oignons)	 Ou Brandade  de colin Et Laitue Iceberg
Produit laitier	Petits pois Saveur du Soleil	Haricots beurre persillés	Boulgour safranée	Légumes de la choucroute	 Pâtes  cagarol	Ecrasé de pommes de terre huile d'olive 	
Dessert	Tomme noire (>150 mg calcium)	Yaourt brassé aux fruits (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	 Munster (>150 mg calcium)	Fromage fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)
	 Riz  au lait	 Fruit	Crème dessert vanille (>100 mg calcium)	 Cake maison aux pains d'épices	 Fruit	Fruit	Tarte grillée aux pommes

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage Provençal	Potage de légumes variés	Potage Choisy	Potage de légumes variés	Potage Ferval	Potage de légumes variés	Potage aux épinards
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	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Couppelle de compote de pommes fraises	Fruit	Fruit	Gaufre liégeoise	Couppelle de 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 15 au 21 Décembre 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	Potage à la tomate et vermicelles	 Potage de légumes	Soupe de poisson	Potage Choisy (à base de laitue)	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	 Potage poireaux et pommes de terre	Potage Fermier
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de mâche aux noix	Saucisson à l'ail et cornichons	 Taboulé	Salade chouchou  (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)	Salade de pois chiches	Céleri  rémoulade
Plat protidique	*Rougail de saucisse 	 *Filet de lieu blanquette	*Rôti de bœuf LR  sauce orloff (crème, champignon, oignon, emmental râpé)	*Sot l'y laisse sauce pain d'épices (pain d'épices, oignon, crème de marrons)	 *Filet de merlu Dugléré	*Tripe à la Mode de Caen	*Sauté de porc CE2  sauce haricots rouges
Accompagnement	 Ou Axoa de bœuf	 Ou Filet de poulet  Vallée d'Auge	 Ou Boudin noir	 Ou Filet de saumon à l'aneth	 Ou Sauce Indienne végétarienne (tomates, poivrons, petits pois, mélange tandoori)	 Ou Œufs maison brouillés	 Ou Filet de cabillaud ciboulette
Produit laitier	Riz créole	Farfalles et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)	Epinards et pommes de terre béchamel	Chou vert  braisé	 Blé Pilaf	 Carottes à la crème	Flageolets à l'ail
Dessert	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme fleurie (100-150 mg calcium)	 Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	 Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Petit moulé aux noix (>150 mg calcium)	 Pont l'Evêque (>150 mg calcium)
	 Fruit	Mousse au café	 Banane (Rup)	 Purée maison de pommes poires	Crème maison au chocolat	Fruit de saison (Ecoresponsable)	Gâteau au yaourt maison

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

A CONSERVER

COLLATION

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
Entrée	Potage de légumes variés	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes variés	Potage au potiron	Potage de légumes variés	Potage Aigo Boudio	Potage de légumes variés
Produit laitier	 Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre 	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Pompon cacao	Fruit	Fruit	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 22 au 28 Décembre 2025

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
		Livraison du Mercredi 24 Et Jeudi 25	Livraison du Vendredi 26 Et Samedi 27				
	DEJEUNER						
Potage	Potage aux trois légumes pois cassés	 Potage aux épinards	 Potage de légumes	 <i>Potage au potiron</i>	Potage Fermier	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Cultivateur
Entrée	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	 Carottes râpées vinaigrette	<i>Saumon fumé et citron et salade</i>	 Salade blé à l'orientale	Radis beurre	Pomelos nature et sucre
Plat protidique	*Navarin de  bœuf (raisins, abricots secs, pruneaux, cannelle, safran)	 *Filet de loup beurre blanc	*Bœuf braisé aux olives	 <i>Ballotine de volaille farci aux marrons</i> 	 *Hoki pané et citron	 *Escalope de dinde à la Lyonnaise	 *Filet de merlu citron
Accompagnement	 Ou Sauté de volaille aux pruneaux	 Ou Merguez au jus	 Ou Rôti de porc CE2 au miel	<i>Gratin Dauphinois</i>	 Ou Œufs durs sauce Basquaise	 *Filet de lieu à l'aneth	 Ou Sauce Romagnola
Produit laitier	 Cantal (150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	 <i>Tomme d'Aquitaine confit d'oignons (>150 mg calcium)</i>	Croq'lait (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)
Dessert	Flan nappé caramel	Fruit (Ecoresponsable)	Semoule maison au lait	<i>Bûchette de Noël Et Friandise au chocolat</i>	 Banane	Fruit (Ecoresponsable)	Chou vanille

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	 Potage Parmentier	Potage de légumes variés	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage aux asperges	Potage de légumes variés	Potage paysan
Produit laitier	Faisselle 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	 Petits suisses nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes banane	Fruit	Fruit	Petit Beurre	Coupelle de 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 29 Décembre 2025 au 04 Janvier 2026

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04
		Livraison du Mercredi 31 Et Jeudi 01	Livraison du Vendredi 02 Et Samedi 03	 DEJEUNER			
Potage	Potage Choisy (à base de laitue)	 Potage de légumes	 Potage aux épinards	<i>Potage à Coseille</i>	Bouillon de volaille vermicelles	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Paysan
Entrée	Salade de chou fleur	Laitue Iceberg aux olives	Tartinable au saumon (saumon fumé, fromage blanc, citron, ciboulette, échalote)	<i>Feuilleté aux champignons et légumes d'Antan</i>	 Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Daïkon vinaigrette
Plat protidique	*Côte de porc Dijonnaise	 *Filet de limande Meunière et citron	*Rognon de bœuf Hongroise	<i>Filet de saumon frais crème</i>	 *Omelette maison aux fines herbes	*Saucisse de Toulouse au jus	*Sauté de veau Dijonnaise
Plat protidique	 Ou Cuisse de cannette aux olives	 Ou Chipolatas au jus	 Ou Emincé de volaille sauce Vallée d'Auge	<i>Purée de pommes de terre et patate Douce</i>	 Ou Hoki pané et citron	 *Sauce Bolognaise	 Ou Poulet rôti
Accompagnement	Printanière de légumes persillée	Haricots blancs coco à la tomate	Petits pois à la Paysanne	<i>Tomme des Pyrénées Et coulis de fraises</i>	Riz Et brunoise Saveur du Soleil	 Pâtes penne semi complètes	Navets béchamel
Produit laitier	 Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	 Comté (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	<i>Framboisier façon Macaron</i>	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)
Dessert	 Fruit	Coupelle de compote de pommes vanille HVE	 Fruit		Crème dessert maison à la vanille	Fruit (Ecoresponsable)	Eclair au chocolat

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

A CONSERVER

	COLLATION					
Entrée	Potage de légumes variés	 Potage Esaü	Potage de légumes variés	Potage pommes de terre et chou vert	Potage de légumes variés	Potage de légumes variés
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Madeleine	 Fruit	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas



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