

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
DEJEUNER							
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
Accompagnement	Ou Côte de porc Dijonnaise	Ou Chili Con carne	Ou Chickengs Wings	Ou Saucisse de Toulouse	Ou Steak haché Vallée d'Auge	Ou Tripe à la Mode de Caen	Ou Saumonette aux câpres
Produit laitier	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
Dessert	AOC Cantal (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Fraïdou (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)
	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	Faisselle nature et sucre	Yogurt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yogurt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Faisselle 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 Coeur



Poisson responsable



HVE Haute valeur environnementale



Plat Végétarien



Viande Origine France



Verger Ecoresponsable



Plat Signature Elixir



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race

* Plat conseillé

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 08 au 14 Décembre 2025

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 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	Coulommiers (100-150 mg calcium)
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)	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	Coupelle de compote de pommes fraises	Fruit	Fruit	Gaufre liégeoise	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 Elixir



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race

* 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

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 choucroutée (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 Duglétré	*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)	A Pont l'Evêque (>150 mg calcium)
	Bio Fruit	Mousse au café	Bio Banane (Rup)	Bio 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

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 Bouido	Potage de légumes variés
Produit laitier	Bio Petits suisses nature et sucre	Yogourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yogourt 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

* 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
Potage	Potage aux trois légumes pois cassés	Potage aux épinards	Potage de légumes	Potage au potiron <i>Saumon fumé et citron et salade</i>	Potage Fermier	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Cultivateur
Entrée	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette	*Bœuf braisé aux olives	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	Ou Rôti de porc CE2 au miel	Ballotine de volaille farci aux marrons	*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	Chou fleur Sauce Mornay	Gratin Dauphinois	Oeufs durs sauce Basquaise	*Filet de lieu à l'aneth	Ou Sauce Romagnola
Produit laitier	Pâtes Risoni	Blettes persillées	Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Tomme d'Aquitaine confit d'oignons	Choux de Bruxelles Saveur du Soleil	Riz créole	Polenta
Dessert	Cantal (150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Semoule maison au lait	Bûchette de Noël Et Friandise au chocolat	Croq'lait (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)
	Flan nappé caramel	Fruit (Ecoresponsable)			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



Fromage AOC



Verger Ecoresponsable



Plat Signature Elior



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race

* 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 l'oseille</i> <i>Feuilleté aux champignons et légumes d'Antan</i> <i>Filet de saumon frais crème</i> <i>Purée de pommes de terre et patate Douce</i> <i>Tomme des Pyrénées Et coulis de fraises</i> <i>Framboisier façon Macaron</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)		Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Daïkon vinaigrette
Plat protidique	*Côte de porc Dijonnaise	*Filet de limande Meunière et citron	*Rognon de bœuf Hongroise		*Omelette maison aux fines herbes	*Saucisse de Toulouse au jus	*Sauté de veau Dijonnaise
Accompagnement	Ou Cuisse de cannette aux olives	Ou Chipolatas au jus	Ou Emincé de volaille sauce Vallée d'Auge		Ou Hoki pané et citron	*Sauce Bolognaise	Ou Poulet rôti
Produit laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Haricots blancs coco à la tomate	Petits pois à la Paysanne		Riz Et brunoise Saveur du Soleil	Pâtes pennes semi complètes	Navets béchamel
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes vanille HVE	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)		Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)
Toutes nos viandes sont d'origine France (sauf mention contraire)							
A CONSERVER							
Entrée	Potage de légumes variés	Potage Esaü	Potage de légumes variés	Potage pommes de terre et chou vert	Potage de légumes variés	Potage aux épinards	Potage de légumes variés
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yogourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yogourt 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	Fruit

	COLLATION						
Entrée	Potage de légumes variés	Potage Esaü	Potage de légumes variés	Potage pommes de terre et chou vert	Potage de légumes variés	Potage aux épinards	Potage de légumes variés
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yogourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yogourt 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	Fruit



Produit bio



Produit local



AOP/IGP



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



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