

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 05 au 11 janvier 2026

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

	DEJEUNER					
Potage	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	Bouillon de volaille vermicelles	Potage Paysan	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Fermier	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de lentilles	Chou rouge sauce Enrobante (fromage blanc, mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette	Céleri remoulade	Laitue aux lardons
Plat protidique	*Escalope de dinde au curry Ou Merguez au jus	*Sauté de porc CE2 Sauce Charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin) Ou Filet de loup au beurre blanc	*Brandade de colin Ou Cassoulet	*Rognon de bœuf Dijonnaise Ou Gâteau d'œuf BIO Sauce tomate BIO	*Filet de cabillaud à l'oseille Ou Escalope de veau hachée Bobotie (abricots secs, raisins secs)	*Œufs durs à la Florentine BIO (Epinards béchamel)
Accompagnement	Ecrasée de pommes de terre huile d'olive	Potiron Béchamel		Blettes persillées	Chou Romanesco persillé et pommes de Terre	Epinards béchamel BIO
Produit laitier	Petit moulé nature (> 150 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Gouda BIO (> 150 mg calcium)	Crème dessert vanille (> 100 mg calcium)	Cantal (> 150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (> 100 mg calcium)
Dessert	Flan au chocolat	Fruit BIO	Fruit (Ecoresponsable)	Couronne des Rois Briochée	Halwa maison à la semoule (cannelle, vanille)	Fruit BIO

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

A CONSERVER

	COLLATION					
Entrée	Soupe de poisson	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage aux 4 légumes paprika
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Coupelle de compote de pommes pêches	Fruit	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



Confectionné à la cuisine centrale



MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 12 au 18 janvier 2026

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
	DEJEUNER						
Potage	 Potage poireaux et pommes de terre BIO	 Potage Cultivateur	Potage de légumes vermicelles	 Potage Chou vert et pommes de terre	 Potage de légumes BIO	Potage Jardinier	 Potage Crécy BIO  (à base de carottes)
Entrée	Salade de mâche et noix	Friand au fromage	Rillettes maison à la sardine	Salade verte  et croûtons	Pâté de foie et cornichons	 Salade coleslaw 	Céleri  rémoulade
Plat protidique	*Filet de saumon  Normande	*Poulet rôti 	*Sauté de bœuf LR  Basquaise  (poivrons, tomates, oignons)	*Pâtes crozets aux lardons	*Filet de merlu  à l'aneth	*Tripe à la Mode de Caen	*Emincé de volaille BIO  Estragon
Accompagnement	 Ou Axoa de bœuf	 Ou Saucisse de Toulouse au jus 	 Ou Rôti de dinde au jus	 Ou Quenelle de brochet sauce Cantal	 Ou Omelette BIO maison aux fines herbes	 Ou Filet de poulet LR Yassa 	 Ou Rôti de porc au jus 
Produit laitier	 Riz BIO Pilaf	Gratin de Crécy 	 Chou fleur BIO béchamel	Pâtes crozets	Purée de patate douce  BIO  et pommes de terre	 Lentilles BIO à la Paysanne 	Choux de Bruxelles Saveur du Soleil
Dessert	Tomme noire (>150 mg calcium)	 Yaourt BIO citron (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Brebis crème (>150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>150 mg calcium)	 Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
	Coupelle de compote de pommes vanille HVE	Fruit (Ecoresponsable)	Fruit	Crème dessert maison à la Myrtilles	 Fruit BIO	Liégeois au café (>100 mg calcium)	Gâteau maison au yaourt

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage Paysan	Potage de légumes variés	Potage au potiron	Potage de légumes variés	Potage Breton	Potage de légumes variés	Potage Ardennais (à base d'endives)
Produit laitier	 Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Madeleine	Coupelle de compote de pommes ananas	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

MENUS PORTAGE A DOMICILE

Du 19 au 25 janvier 2026

LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI 21

JEUDI 22






































MENU 100%
CIRCUITS COURTS

VENDREDI 23

SAMEDI 24

DIMANCHE 25


DEJEUNER

Potage	Potage à la tomate et vermicelles	 Potage  de légumes BIO	 Potage poireaux et pommes de terre BIO	 Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage aux asperges
Entrée	Pomelos nature et sucre	Salade de haricots blancs	 Salade de coquillettes BIO à la Parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	 Céleri rémoulade	 Chou rouge aux raisins	Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées BIO vinaigrette 
Plat protidique	*Boulette de bœuf au curry	*Côte de porc Dijonnaise (moutarde, crème fraîche)	 *Filet de limande Meunière et citron	*Sauté de veau sauce Navarin 	 *Saumonette sauce citron	*Rognon de porc Charcutière (oignon, ail, cornichons)	 *Bœuf braisé la Lyonnaise
Accompagnement	 Ou Filet de lieu Normande	 Ou Sauté de dinde au pain d'épices	 Ou Œufs brouillés maison	 Ou Poulet rôti 	 Ou Sauce Jambalaya  (Haricots rouges, carottes, tomate, coriandre, poivron, paprika, cumin)	 Ou Sauce Bolognaise	*Rôti de dinde aux olives
Accompagnement	 Blé	Epinards et pommes de terre béchamel 	Petits pois à la Paysanne	Gratin Dauphinois 	 Riz créole	 Pâtes spaghettis BIO	Navets béchamel
Produit laitier	 Yaourt nature BIO et sucre (>100 mg calcium) 	 Gouda BIO (>150 mg calcium)	 Gorgonzola (>150 mg calcium)	 Camembert BIO (100-150 mg calcium) 	Fromage fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Crème dessert caramel  BIO  (>100 mg calcium)	Banane (Rup)	 Compote de pommes BIO 	Flan vanille maison	 Fruit BIO	Carré Bordelais maison

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes variés	Potage Cultivateur	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Pompon cacao	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Coupelle de pommes abricots	Petit Beurre	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 26 Janvier au 01 Février 2026

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



DEJEUNER

Potage	 Potage de légumes	 Potage paysan BIO	Potage au chou et pommes de terre	Potage Esaü (à base de lentilles)	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage Crécy (à base de carottes)	Bouillon de volaille vermicelles
Entrée	Salade Mélangée aux olives	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	 Salade coleslaw	Pizza au fromage	Saucisson à l'ail et cornichons	 Salade de pois chiche BIO
Plat protidique	*Filet de cabillaud lombarde (tomate, ciboulette, oignons, épices paëlla, crème fraîche)	*Filet de poulet LR Paprika	*Omelette BIO maison au fromage	 *Bœuf braisé sauce Dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange trois légumes)	*Tripe à la Mode de Caen	*Emincé de volaille BIO potiron oriental	*Filet de loup à l'aneth
	 Boulette d'agneau Pain d'épices	 Sauté de porc CE2 aux pruneaux	 Chipolatas au jus	 Saumonette crème	 Filet de poisson frais sauce Hongroise (champignons, tomate)	 Sauté de veau Estragon	 Carré de porc fumé au jus
Accompagnement	 Polenta BIO	Pâtes coquillettes (HV3)	Purée de pommes de terre Et potiron	 Haricots verts BIO persillés	Chou vert braisé	Gratin de Crécy	Blettes à la tomate
Produit laitier	Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	 Yaourt BIO nature et sucre (>100 mg calcium)	 Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	 Gouda BIO (>150 mg calcium)
Dessert	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	 Fruit BIO	 Purée de pommes BIO à la cannelle	Riz au lait maison	Fruit (Ecoresponsable)	Banane (Rup)	Cake Sportif maison (fruits secs)

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Velouté de salsifis	Potage de légumes variés	Soupe de poisson	Potage de légumes variés	Potage au potiron	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Coupelle de compote de pommes pêches	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