

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 de légumes BIO	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 rémoulade	Pizza au fromage	Laitue aux lardons
Plat protidique	*Escalope de dinde au curry	*Sauté de porc CE2 Sauce Charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	*Brandade de colin	*Rognon de bœuf Dijonnaise	*Filet de cabillaud à l'oseille	*Œufs durs à la Florentine BIO (Epinards béchamel)	*Rôti de veau au jus
Accompagnement	Ou Merguez au jus	Ou Filet de loup au beurre blanc	Ou Cassoulet	Ou Gâteau d'œuf BIO Sauce tomate BIO	Ou Escalope de veau hachée Bobotie (abricots secs, raisins secs)	Ou Kefta d'agneau	Ou Cuisse de cannette
Produit laitier	Ecrasée de pommes de terre huile d'olive	Potiron Béchamel		Blettes persillées	Chou Romanesco persillé et pommes de Terre	Epinards béchamel BIO	Pâtes cagarol BIO
Dessert	Petit moulé nature (>150 mg calcium)	Camembert BIO (>150-150 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)	Mimolette (>150 mg calcium)
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	Potage de légumes variés
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	Faisselle nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Coupelle de compote de pommes péches	Fruit	Fruit	Fourrandise au citron	Fruit

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	Potage de légumes variés
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	Faisselle nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Coupelle de compote de pommes péches	Fruit	Fruit	Fourrandise au citron	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



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	BIO 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)	AOC Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
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



* Plat conseillé

Fromage AOC



Viande Origine France



Verger Ecoresponsable



Plat Signature Elixir



Nouvelle recette



Plat terroir



Viande de race

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 à 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
Produit laitier	Ble	Epinards et pommes de terre béchamel	Petits pois à la Paysanne	Gratin Dauphinois	Riz créole	Pâtes spaghetti BIO	Navets béchamel
Dessert	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)

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 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

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
Accompagnement	Ou Boulette d'agneau Pain d'épices	Ou Sauté de porc CE2 aux pruneaux	Ou Chipolatas au jus	Ou Saumonette crème	Ou Filet de poisson frais sauce Hongroise (champignons, tomate)	Ou Sauté de veau Estragon	Ou Carré de porc fumé au jus
Produit laitier	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
Dessert	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)
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