MENUS PORTAGE A DOMICILE
DU 02 au 08 Février 2026

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
DEJEUNER							
Potage	Potage aux asperges	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes BIO	Potage poireaux et pommes de terre BIO	Potage chou vert et pommes de terre	Potage à la tomate vermicelles	Potage Cultivateur
Entrée	Laitue Iceberg aux oignons frits	Friand au fromage	Salade de Blé BIO à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	Salade d'endives	Betteraves vinaigrette	Chou blanc mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	*Escalope de dinde Bobotie (raisins secs, abricots secs, cumin, curry)	*Bœuf blanquette (champignons, crème et oignons)	*Andouillette Dijonnaise	*Sauté de poulet BIO sauce Waterzoï (julienne de légumes, oignons, poireaux ail et crème)	*Truite aux amandes	*Œufs durs BIO Sauce Basquaise	*Rôti de bœuf Bourguignon
	Ou Saucisse de Toulouse	Ou Filet de lieu huile d'olive citron	Ou Escalope de veau hachée au curry	Ou Filet de saumon à la crème	Ou Sauce Bolognaise	Ou Hoki pané et citron	Ou Emincée de volaille BIO Forestière
Accompagnement	Lentilles BIO	Riz IGP et brunoise de légumes	Mélange d'Automne (courge butternut potiron, panais patate douce)	Pommes vapeur	Pâtes risonis	Purée de pommes de terre aux pois cassés	Flan de Julienne
Produit laitier	Carré (100-150 mg calcium)	Petit Louis (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Edam BIO (>150 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)
Dessert	*Crêpe moelleuse sucrée*	Fruit	Fruit (Ecoresponsable)	Crème aux œufs maison à la vanille	Fruit BIO	Coupelle de compote de pommes fraises cassis BIO	Tarte au sucre

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes variés	Soupe de poisson
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	Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fourrandise au chocolat	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 09 au 15 Février 2026

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
DEJEUNER							
Potage	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage de légumes BIO	Potage Crécy BIO (à base de carottes)	Potage à l'oseille
Entrée	Salade de haricots blancs	Daïkon râpé vinaigrette	Céleri rémoulade	Rillettes maison de thon	Chou blanc Méditerranéenne	Pizza au fromage	Pomelos au sucre
Plat protidique	*Sauté de porc CE2 miel **Ou** Merguez au jus	*Filet de merlu sauce Sétoise (estragon, tomates, épice paëlla, carottes) **Ou** Saucisse fumée	*Couscous au boulette d'agneau **Ou** Hachis Parmentier et Laitue Iceberg	* Rognon de bœuf Hongroise **Ou** Rôti de porc au jus	*Saumonette sauce ciboulette **Ou** Filet de poulet sauce paprika	*Omelette BIO maison nature **Ou** Filet de loup beurre blanc	*Sauté d'agneau sauce Navarin **Ou** Côte de porc estragon
Accompagnement	Carottes à la crème	Chou fleur et pommes de terre sauce Mornay BIO		Petits pois Saveur du Jardin	Haricots verts persillés	Chou vert braisé	Flageolets à l'ail
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental BIO (>150 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Yaourt aromatisé citron (>100 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)	Tomme BIO (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit BIO	Crème dessert au caramel (>100 mg calcium)	Purée de pommes maison	Banane (Rup)	Semoule au lait maison	Fruit	Clafoutis maison aux poires

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

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage de légumes variés	Potage aux 4 légumes paprika	Potage de légumes variés	Potage au potiron	Potage de légumes variés	Potage Minestrone	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Coupelle de compote de pommes abricots BIO	Fruit	Pompon cacao	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 16 AU 22 Février 2026

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
			MERCREDI DES CENDRES	Nouvel An Lunaire			
DEJEUNER							
Potage	Potage au chou et pommes de terre	Soupe à l'oignon	Potage Crécy BIO (à base de carottes)	Bouillon parfumée asiatique Et Pâtes chinoises	Potage de légumes BIO	Potage poireaux et pommes de terre BIO	Potage Fermier
Entrée	Salade composée BIO au maïs BIO	Macédoine mayonnaise	Endives vinaigrette	Nem aux légumes	Salade de tortis BIO à la Catalane	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge vinaigrette
Plat protidique	*Chipolatas au jus Ou Axoa de bœuf	*Boulette de bœuf aux olives *Escalope de dinde Basquaise	*Hoki pané et citron Ou Œufs brouillés maison	*Emincé de poulet sauce caramel Ou Filet de merlu sauce citron	*Filet de cabillaud Normande Ou Rôti de porc au jus	*Tripe à la Mode de Caen Ou Bœuf braisé Marengo	*Rôti de veau Forestière Ou Emincé de volaille BIO Vallée d'Auge
Accompagnement	Polenta	Gratin Dauphinois	Blettes persillées	Riz BIO créole Et Poêlée de légumes Asiatique	Potiron BIO béchamel au cheddar	Purée de pommes de terre	Semoule
Produit laitier	Mimolette (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Yaourt BIO nature et sucre (>100 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)
Dessert	Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	Fruit	Riz au lait maison	Ananas au sirop	Banane (Rup)	Fruit	Cake maison aux pépites de chocolat et orange

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

A CONSERVER

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
COLLATION							
Entrée	Potage aux épinards	Potage de légumes variés	Potage de légumes vermicelles	Potage de légumes variés	Potage Oriental	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)
Produit laitier	Fromage frais aux fruits	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais aux fruits
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes pêches	Fruit	Fruit	Madeleine	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 23 Février au 01 Mars 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 01
		MENU 100% CIRCUITS COURTS					
DEJEUNER							
Potage	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage de légumes BIO	Potage au potiron	Potage Paysan	Potage Jardinier	Velouté de salsifis	Potage Fermier
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Museau vinaigrette	Salade coleslaw	Tarte au fromage	Pomelos nature et sucre
Plat protidique	*Filet de saumon sauce Aneth Ou Sauté de porc CE2 Colombo	*Poulet rôti Ou Saucisse de Toulouse	*Sauté de bœuf Navarin Ou Escalope de veau hachée Marengo	*Omelette maison au fromage Ou Filet de limande Meunière et citron	*Filet de poisson frais Orientale Ou Emincé de pois Blanquette	*Rôti de dinde au jus Ou Saumonette aux câpres	*Bœuf braisé Bourguignon Ou Rôti de porc Pain d'épices
Accompagnement	Ecrasée de pommes de terre huile d'olive	Carottes à la crème	Chou vert braisé	Endives braisées	Pâtes locales BIO	Emincé de poireaux béchamel	Riz BIO Pilaf
Produit laitier	Croc'lait (100-150 mg calcium)	Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Kiwi BIO	Cake miel maison et cannelle	Fruit	Crème maison au chocolat	Fruit	Quatre quart maison à la vanille

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

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage aux asperges	Potage de légumes variés	Soupe de poisson	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Petit beurre	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Coupelle de compote de pommes banane	Fruit	Mini roulé au chocolat	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**