MENUS PORTAGE A DOMICILE
DU 06 au 12 Avril 2026

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
		Livraison du Mercredi 08					
DEJEUNER							
Potage	Potage Freneuse BIO (à base de navets)	Potage Fermier	Potage de légumes	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)	Potage Cultivateur	Potage au chou vert et pommes de terre	Potage aux épinards
Entrée	Salade composée aux olives	Salade de chou fleur	Feuilleté au chèvre	Pâté de foie et cornichons	Salade de blé BIO à la Parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade de mâche aux noix	Salami et cornichons
Plat protidique	*Emincé de dinde sauce Curry Ou Filet de lieu Waterzoi	*Chipolatas au jus Ou Poulet rôti	*Sauté de veau Normande Ou Filet de cabillaud citron	*Omelette BIO nature Ou Boulette de bœuf Bobotie	*Filet de saumon huile d'olive citron Ou Andouillette Dijonnaise	*Rognon de bœuf Dijonnaise Ou Escalope de dinde aux olives	*Hachis Parmentier Ou Tartiflette aux lardons et au bleu
Accompagnement	Carottes à la crème	Haricots blancs coco à la tomate	Emincé de poireaux béchamel	Pâtes farfalles et Julienne de légumes	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Semoule	Laitue
Produit laitier	Carré (100-150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Brebis crème (>150 mg calcium)	Bleu d'auvergne (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>100 mg calcium)	Comté (>150 mg calcium)
Dessert	Riz au lait BIO	Kiwi BIO	Coupelle de compote de pommes fraises cassis BIO	Banane (RUP)	Fruit (Ecoresponsable	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	Biscuit roulé à la fraise

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

A CONSERVER

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
COLLATION							
Entrée	Potage de légumes variés	Potage Orientale	Potage de légumes variés	Potage aux trois légumes et lentilles	Potage de légumes variés	Potage Cultivateur	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes pêches	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas	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** · *Confectionné à la cuisine centrale*

MENUS PORTAGE A DOMICILE
DU 13 au 19 Avril 2026

LA PROVENCE

DEJEUNER

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
Potage	Potage Choisy (à base de laitue)	Soupe à l'oignon	Potage de légumes BIO	Soupe de poisson	Potage Paysan	Potage Jardinier	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)
Entrée	Friand au fromage	Radis beurre	Concombre vinaigrette	Salade verte BIO aux olives	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'orientale (abricots et raisins secs, pois chiches)	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	*Viennoise de poulet	*Sauté de porc CE2 Vallée d'Auge	*Filet de merlu Sétoise	*Sauté de veau provençale (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)	*Truite aux amandes	*Filet de poulet Bourride	*Bœuf braisé Marengo
	Ou Saucisse de Toulouse	Ou Filet de lieu sauce Aurore	Ou Haricots rouges sauce chili BIO	Ou Œufs durs BIO sauce tomate	Ou Sauce Bolognaise	Ou Tripe à la Mode de caen	Ou Rôti de dinde Charcutière
Accompagnement	Chou fleur BIO béchamel	Polenta	Riz BIO créole	Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)	Pâtes Macaronis	Navets béchamel	Gnocchis
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Foume d'Ambert (>150 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Rouy (100-150 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Fruit	Purée de pommes BIO	Tarte Tropézienne	Crème aux myrtilles	Fruit BIO	Clafoutis à la poire

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

A CONSERVER

COLLATION

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
Entrée	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage à la tomate vermicelles
Produit laitier	Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Coupelle de compote de pommes pêches	Fruit	Gaufrette vanille	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	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** · *Confectionné à la cuisine centrale*

MENUS PORTAGE A DOMICILE
DU 20 au 26 Avril 2026

MENU 100% CIRCUITS COURTS

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
DEJEUNER							
Potage	Potage Freneuse BIO (à base de navets)	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage poireaux et pommes de terre	Potage de légumes BIO	Potage à l'oseille	Bouillon de volaille et vermicelles	Soupe de poisson
Entrée	Betteraves vinaigrette	Pomelos nature et sucre	Taboulé	Laitue aux croûtons	Concombre vinaigrette	Salade de haricots blancs	Saucisson à l'ail et cornichons
Plat protidique	*Sauté de bœuf aux olives Ou Filet de saumon Nantua	*Filet de limande Meunière et citron Ou Chipolatas au jus	*Rôti de porc au jus Ou Boulette de bœuf marengo	*Poulet rôti Ou Omelette au fromage	*Filet de poisson frais sauce Curry Ou Boudin noir aux pommes	*Rôti de veau au jus Ou Escalope de dinde Basquaise	*Brandade de colin Ou Lasagnes
Accompagnement	Pâtes Tortis	Riz Et Brunoise de légumes Saveur du Soleil	Petits pois Saveur du Soleil	Carottes à la crème	Blé BIO	Blettes persillées	Laitue
Produit laitier	Yaourt BIO aromatisé citron (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Tomme d'aquitaine (>150 mg calcium)	Petit moulé aux noix (>150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)
Dessert	Fruit BIO	Flan vanille caramel	Banane (Rup)	Semoule au lait	Coupelle de compote de pommes cassis BIO	Fruit BIO	Cake au pralin

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

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage de légumes variés	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage de légumes variés	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes variés	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre
Dessert	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Coupelle de compote de pommes abricots BIO	Fruit	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** · *Confectionné à la cuisine centrale*

MENUS PORTAGE A DOMICILE
DU 27 Avril au 03 Mai 2026

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
		Livraison du Mercredi 29 Et Jeudi 30	Livraison du Vendredi 01 Mai et Samedi 02	Livraison du Dimanche 03 Et Lundi 04			
DEJEUNER							
Potage	Potage Paysan	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes et vermicelles	Potage Freineuse BIO (à base de navets)	Potage de légumes BIO	Velouté de champignons	Potage poireaux et pommes de terre
Entrée	Salade composée aux olives	Salade de pois chiches au cumin	Concombre vinaigrette	Tarte au fromage	Tomates vinaigrette	Salade de chou fleur	Salade Fanfare (Frisée, chou chinois, chicorée)
Plat protidique	*Merguez au jus Ou Escalope de poulet Vallée d'Auge	*Sauté de bœuf Hongroise Ou Saucisse de Toulouse	*Chickengs Wings Ou Œufs brouillés	*Roti de bœuf au jus Ou Hoki pané et citron	*Saumonette sauce citron Ou Escalope de veau hachée à la Lyonnaise	*Côte de porc Charcutière Ou Axoa de bœuf	*Emincé de dinde Forestière Ou Filet de merlu Normande
Accompagnement	Lentilles BIO à la Paysanne	Courgettes béchamel	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	Epinards béchamel	Pâtes coudes	Riz Pilaf	Haricots verts à l'ail
Produit laitier	Fraidou (>150 mg calcium)	Tomme fleurie (100-150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	Cheddar (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)
Dessert	Crème dessert BIO au caramel (>100 mg calcium)	Fruit	Flan vanille	Fruit BIO	Gâteau au yaourt	Fruit	Eclair café

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage aux 4 légumes paprika	Potage de légumes variés	Potage Longchamps	Potage de légumes variés	Soupe de poisson	Potage de légumes variés	Potage aux asperges
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes abricots	Fruit	Gaufre liégeois au chocolat	Fruit	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** · *Confectionné à la cuisine centrale*