MENUS PORTAGE A DOMICILE
DU 02 au 08 Mars 2026

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
DEJEUNER							
Potage	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage aux épinards	Potage de légumes BIO	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Cultivateur	Soupe de poisson	Potage Fermier
Entrée	Cœur de frisée et noix	Friand au fromage	Salade de haricots verts	Céleri BIO mayonnaise BIO	Endives aux lardons	Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, ciboulette)	Chou blanc enrobante échalote
Plat protidique	*Sauté de porc CE2 aux pruneaux Ou Boulette de boeuf sauce Orientale	* Escalope de dinde Marengo (tomates, ail, champignons) Ou Filet de hoki au beurre blanc	*Omelette BIO nature Ou Filet de saumon à l'oseille	*Rôti de bœuf au jus Ou Sauté de poulet Pain d'épices	*Filet de lieu Nantua Ou Escalope de veau aux olives	*Rôti de porc au jus Ou Œufs brouillés BIO	* Sauté de veau Dijonnaise Ou Sauce Romagnola (courgettes, bœuf haché, ail, tomate, oignons, huile d'olive)
Accompagnement	Blé BIO	Chou fleur BIO Et Pommes de terre béchamel	Riz Et Brunoise de légumes Saveur du Soleil	Pommes boulangères	Pâtes spirales BIO	Petits pois à la Paysanne	Semoule
Produit laitier	Mimolette (>150 mg calcium)	Carré (100-150 mg calcium)	Yaourt aromatisé BIO citron (>100 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)
Dessert	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	Fruit	Banane Rup	Coupelle de compote de pommes pêches HVE	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Fruit (Ecoresponsable)	Cake nature BIO
COLLATION							
Entrée	Potage aux asperges	Potage de légumes variés	Potage au potiron	Potage de légumes variés	Potage aux 4 légumes paprika	Potage de légumes variés	Potage velouté aux champignons
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas	Madeleine	Fruit	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits	Fruit

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

A CONSERVER

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 09 au 15 Mars 2026

DEJEUNER

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Potage	Potage Paysan	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes BIO	Soupe à l'oignon	Potage chou vert et pommes de terre	Potage aux asperges
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade de mâche aux croûtons	Rillettes de thon	Salade façon Cauchoise (pommes de terre, crème fraîche, fromage blanc, vinaigre de cidre, ciboulette, ail et échalotes)	Salade coleslaw rouge BIO (carottes et chou rouge mayonnaise)	Saucisson à l'ail et cornichons	Céleri rémoulade
Plat protidique	* Filet de loup sauce Crustacés Ou Côte de porc Charcutière	*Sauté de bœuf Forestière (oignons, ail, champignons, crème, herbes de Provence) Ou Saucisse de Toulouse	*Couscous au merguez Ou Brandade de colin Et Laitue	*Escalope de poulet sauce Camembert Ou Filet de merlu sauce Dieppoise (crevettes, champignons, crème, moules)	*Hoki pané et citron Ou Gâteau d'œufs BIO sauce tomate	*Rognon de bœuf Hongroise Ou Emincé de volaille BIO basilic	*Carré de porc fumé au jus Ou Rôti de dinde au jus
Accompagnement	Riz créole	Haricots verts BIO persillés		Poêlée de légumes BIO	Gratin de Crécy	Pâtes tagliatelles	Blettes à la Milanaise
Produit laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Fruit BIO	Riz au lait BIO	Fruit	Tarte Normande	Flan vanille	Fruit BIO	Eclair au café

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

A CONSERVER

COLLATION

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Entrée	Potage de légumes variés	Potage de légumes et pommes de terre BIO	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage fermier	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Galette St Michel	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Coupelle de compote de pommes fraises	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 16 au 22 Mars 2026

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
Potage	Potage à l'oseille	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage Esaü BIO (à base de lentilles)	Potage de légumes BIO	Potage Jardinier	Potage de légumes vermicelles	Potage Provençal
Entrée	Salade de pois chiche et haricots rouges	Laitue Iceberg aux oignons frits	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Pizza au fromage	Salade Fanfare (Frisée, chou chinois, chicorée)	Pomelos nature et sucre
Plat protidique	* Filet de poulet Yassa Ou Boulette de bœuf Bobotie (raisins secs, abricots secs, curry)	*Sauté de porc CE2 au miel Ou Filet de merlu au curry	*Saumonette citron Ou Omelette au fromage	*Rôti de veau au jus Ou Saucisse de Toulouse	*Filet de lieu aux câpres Ou Emincé de dinde Forestière	*Tripe à la Mode de Caen Ou Axoa de bœuf	*Rôti de bœuf au jus Ou Escalope de dinde Sauce Blanquette
Accompagnement	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)	Pâtes farfalles	Purée de pommes de terre	Potiron BIO béchamel	Riz Pilaf	Chou de Bruxelles Saveur du Soleil
Produit laitier	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Edam BIO (>150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Petit moulé aux noix (>150 mg calcium)	Comté (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Mousse au café	Fruit	Purée de pommes	Fruit (Ecoresponsable)	Crème aux myrtilles	Gâteau au yaourt

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

A CONSERVER

COLLATION

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
Entrée	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage de légumes variés	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Soupe de poisson	Potage de légumes variés	Potage Mussard (à base de flageolets)
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Petits suisses BIO 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	Coupelle de compote de pommes abricots	Fruit	Pompon cacao	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** · *Confectionné à la cuisine centrale*

MENUS PORTAGE A DOMICILE
DU 23 au 29 Mars 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
DEJEUNER							
Potage	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage velouté de champignons	Potage de légumes BIO	Potage Cultivateur	Potage aux épinards	Soupe à l'oignon
Entrée	Betteraves vinaigrette	Daikon râpé vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons	Salade de pommes de terre échalote	Céleri rémoulade	Batavia aux croûtons	Salade coleslaw
Plat protidique	*Saucisse fumée	*Filet de loup crème	*Bœuf braisé Dijonnaise	*Poulet rôti	*Filet de poisson frais sauce Basquaise	*Boudin noir	*Sauté de bœuf Provençal
	Ou Truite aux amandes	Ou Emincé de dinde Basquaise	Ou Escalope de veau Bourguignonne	Ou Œufs brouillés	Ou Chou farci	Ou Pané de mozzarella	Ou Filet de saumon Waterzoï
Accompagnement	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	Petits pois à la lyonnaise	Légumes BIO (pommes vapeur, carottes, chou fleur, haricots verts)	Navets béchamel	Semoule	Brocolis BIO béchamel	Pâtes macaronis
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Yaourt BIO brassé à la banane (>100 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	Fruit BIO	Fruit	Coupelle de compote de pommes vanille HVE	Riz au lait	Cake à l'orange

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

A CONSERVER

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
COLLATION							
Entrée	Potage de légumes variés	Potage fermier	Potage de légumes variés	Potage aux troix légumes pois cassés	Potage de légumes variés	Soupe de poisson	Potage de légumes variés
Produit laitier	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromagr blanc nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Gaufre liégeoise au chocolat	Fruit	Coupelle de compote de pommes pêches	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas

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 30 Mars au 05 Avril 2026

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
			Livraison du Jeudi 02 Et Vendredi 03	Livraison du Samedi 04 Et Dimanche 05	Livraison du Lundi 06 Et Mardi 07		
DEJEUNER							
Potage	Soupe Vichyssoise	Potage au Paysan	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Jardinier	Potage de légumes BIO	Potage velouté aux champignons	Potage à l'oseille
Entrée	Radis beurre	Salade de lentilles	Endives vinaigrette	Tartinable au saumon fumé	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage
Plat protidique	*Sauce Carbonara Ou Bolognaise	*Sauté de dinde au pain d'épices Ou Filet de merlu ciboulette	*Hoki pané et citron Ou Omelette BIO aux oignons	*Rôti de veau Navarin Ou Merguez sauce Rougail	*Saumonette Lombarde Ou Escalope de poulet sauce Dijonnaise	*Rôti de porc au jus Ou Gâteau d'œuf sauce Potiron Oriental	*Sauté d'agneau Normande Ou Filet de cabillaud crème
Accompagnement	Pâtes coquillettes BIO	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Chou fleur béchamel	Riz safrané	Gnocchis	Purée de pommes de terre Et Patate Douce	Flageolets et haricots verts
Produit laitier	Brie (100-150 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)	Petit Louis (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)
Dessert	Crème dessert BIO au caramel (>100 mg calcium)	Fruit	Halwa à la semoule	Fruit (Ecoresponsable)	Far breton aux pruneaux	Fruit BIO	Chou vanille

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage aux asperges	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes variés	Velouté de salsifis	Potage de légumes variés	Potage Cultivateur
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas	Fruit	Mini roulé à la fraise	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*