

MENUS PORTAGE A DOMICILE

DU 04 au 10 Mai 2026

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
		Livraison du Mercredi 06 Et Jeudi 07		Livraison du Vendredi 08 Et Samedi 09		Livraison du Dimanche 10 Et Lundi 11	
	DEJEUNER						
Potage	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes BIO	Potage Essaü (à base de lentilles)	Potage poireaux et pommes de terre BIO	Bouillon de légumes et vermicelles	Potage Cultivateur	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)
Entrée	Feuilleté au fromage	Brocolis vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons	Salade de tomates	Salami et cornichons	Laitue Iceberg aux oignons frits
Plat protidique	*Sauté de porc CE2 aux olives	*Cuisse de poulet rôti	*Bœuf braisé Charcutière	*Tripe à la Mode de Caen	*Filet de merlu Nantua	*Boulette de bœuf Carbonnade	*Osso bucco de dinde au jus
	Ou Escalope de dinde au curry	Ou Filet de saumon Waterzoï	Ou Omelette au fromage	Ou Sauce Romagnola BIO	Ou Rôti de porc au jus	Ou Truite sauce ciboulette	Ou Saucisse fumée rougail
Accompagnement	Carottes aux champignons	Pommes vapeur à l'ail	Ratatouille BIO Et Gnocchis BIO	Semoule	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO Safrané	Petits pois à la Paysanne
Produit laitier	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Fromage au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Comté (>150 mg calcium)	Crème dessert vanille (>100 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit BIO	Coupelle de compote de pommes BIO	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Fruit	Tarte Normande	Fruit	Chou vanille

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes variés	Potage Jardinier	Potage de légumes variés
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Mini roulé à la fraise	Fruit	Coupelle de compote de pommes pêches	Coupelle de Cocktail de fruits au sirop	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 11 au 17 Mai 2026

	LUNDI 11	MARDI 12 Livraison Mercredi 13 Et Jeudi 14	MERCREDI 13 Livraison du Vendredi 15 Et Samedi 16	JEUDI 14	VENDREDI 15 Livraison du Dimanche 17 Et Lundi 18	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
	DEJEUNER						
Potage	Potage Paysan	Potage aux épinards	Soupe de poisson	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	 Potage de légumes BIO	Potage Choisy (à base de laitue)	Velouté de salsifis
Entrée	Salade de lentilles	Salade de haricots beurre	Salade de tomates 	Salade de concombres 	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de pois chiche au cumin	Radis beurre
Plat protidique	*Filet de poulet Forestière   Ou Filet de hoki sauce citron 	*Sauté de bœuf Navarin  Ou Escalope de porc Pain d'épices 	*Couscous au merguez Ou Hachis Parmentier Et laitue 	*Rôti de veau au jus  Ou Filet de lieu huile d'olive citron 	*Saumonette beurre blanc  Ou Emincé de volaille BIO à la sauge 	*Pané de mozzarella  Ou Hoki pané et citron 	*Sauté de dinde blanquette  Ou Axoa de bœuf
Accompagnement	Gratin de Crécy 	Haricots blancs coco à la tomate		Courgettes à l'ail 	Pâtes crozets	Epinards et pommes de terre béchamel	 Riz créole BIO
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 Edam BIO (>150 mg calcium)	 Gouda BIO (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Yaourt brassé aux fruits (>100 mg calcium)	Carré (100-150 mg calcium)
Dessert	Crème dessert BIO au caramel   (>100 mg calcium)	 Fruit BIO	Ananas au sirop	Flan pâtissier 	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage Provençal	Potage de légumes variés	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage aux betteraves
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre 	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Gaufrette vanille	Fruit	Fruit	Coupelle de compote de pommes abricots	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 18 au 24 Mai 2026

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 10
			Livraison Jeudi 21 Et Vendredi 22	Livraison du Samedi 23 Et Dimanche 24	Livraison Lundi 25 Et Mardi 26		
	DEJEUNER						
Potage	Potage Fermier	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)	Potage de légumes vermicelles	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage poireaux et pommes de terre BIO	Potage de légumes BIO	Potage Mussard (à base de flageolets)
Entrée	Salade de haricots verts	Salade composée aux olives	Tarte au fromage	Carottes râpées au vinaigre de cidre	Cervelas et cornichons	Melon jaune BIO	Cœur de frisée et noix
Plat protidique	*Sauté de bœuf sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	*Filet de cabillaud aux câpres	*Saucisse fumée	"Frigousse" de poulet (sauté de poulet sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)	*Filet de poisson frais sauce Rougail	*Œufs brouillés BIO	*Sauté de veau Normande
	Ou Poulet rôti	Ou Côte de porc Charcutière	Ou Omelette au fromage	Ou Filet de merlu sauce bretonne aux épinards	Ou Rognon de bœuf Hongroise	Ou Carré de porc fumé Dijonnaise	Ou Filet de hoki Dugléré
Accompagnement	Pommes vapeur	Ratatouille BIO	Petits pois à la Paysanne	Chou fleur BIO Et Pommes de terre béchamel	Semoule BIO	Flageolets à l'ail	Blettes à la milanaise
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Riz au lait BIO	Banane (Rup)	Far Breton aux pruneaux	Fruit (Ecoresponsable)	Purée de pommes à la verveine	Beignets à la framboise

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Potage de légumes variés	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage de légumes variés	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage Provençal	Potage de légumes variés
Produit laitier	Petits suisses BIO nature et sucre	Faiselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Faiselle nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre
Dessert	Couppelle de compote de pommes fraises BIO	Fruit	Cake nature BIO	Fruit	Couppelle 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 25 au 31 Mai 2026

LUNDI 25 MARDI 26 MERCREDI 27 JEUDI 28 VENDREDI 29 SAMEDI 30 DIMANCHE 31

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

Potage	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Paysan	Potage de légumes BIO	Potage aux 4 légumes et paprika	Potage Jardinier	Bouillon de légumes vermicelles
Entrée	Betteraves vinaigrette	Feuilleté au chèvre	Salade de chou fleur	Salade de concombres	Pastèque BIO	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade de tomates
Plat protidique	*Escalope de dinde Vallée d'Auge	*Sauté de porc CE2 au Paprika	*Cuisse de pintade au jus	*Saucisse de Toulouse	*Filet de limande Meunière et citron	*Rôti de boeuf Dijonnaise	*Rôti de veau au jus
	Ou Sauce Bolognaise BIO	Ou Merguez au jus	Ou Filet de lieu Orientale	Ou Filet de poulet Basilic	Ou Œufs durs BIO Florentine	Ou Filet de loup à l'Aneth	Ou Rôti de dinde et jus
Accompagnement	Pâtes locales BIO	Courgettes persillées	Lentilles BIO	Purée de pommes de terre Et carottes	Epinards béchamel	Riz créole BIO	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Mimolette (>150 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Yaourt BIO nature et sucre (>100 mg calcium)	Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)
Dessert	Liégeois au café (>100 mg calcium)	Fruit BIO	Coupelle de compote de pommes abricots BIO	Fraises au sucre	Semoule au lait	Fruit	Gâteau au yaourt

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Julienne de légumes	Potage de légumes variés	Potage Minestrone	Potage de légumes variés	Potage Essaü (à base de lentilles)	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Fruit	Gaufre liégeoise au chocolat	Fruit	Petit Beurre	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