






























MENUS PORTAGE A DOMICILE

DU 01 au 07 Juin 2026

LUNDI 01 MARDI 02 MERCREDI 03 JEUDI 04 VENDREDI 05 SAMEDI 06 DIMANCHE 07



DEJEUNER

Potage	Potage aux épinards	Potage paysan	 Potage de légumes BIO	 Potage Freneuse BIO (à base de navets)	Potage Essäu (à base de lentilles)	Potage Cultivateur	Soupe de poisson	
Entrée	Salade de haricots blancs	Salade Fanfare (Frisée, chou chinois, chicorée)	Rillettes au thon 	Melon 	Pâté en croûte et cornichons (+15%MG)	Carottes  râpées vinaigrette	Salade Anglaise (Salade, croûtons, croûtons, cheddar)	
Plat protidique	*Filet de saumon sauce Aurore 	*Escalope de poulet  Marengo 	* Gratin aux lardons Et Laitue  (P/L<1, -70%MPA)  Ou Couscous boulette d'agneau et merguez 	*Rôti de bœuf BIO  Basquaise	*Hoki pané et citron 	*Rognon de bœuf Madère	*Truite aux amandes	
Accompagnement	 Ou Chipolatas de porc au jus 	 Ou Sauce Bolognaise	 Ou Gâteau d'œuf BIO sauce tomate 	 Ou Rôti de dinde et jus	 Ou Carré de porc fumé au jus	 Ou Emincé de volaille BIO basilic 	Haricots verts à l'ail	
Produit laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Fenouil à la crème	Fondou Président (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	 Fruit BIO	 Compote de pommes fraises BIO (LCF) 	Fruit	Crème  aux myrtilles	Banane (Rup)	 Crème dessert au caramel BIO (>100 mg calcium) 	Cake  au chocolat	

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage poireaux et pommes de terre	Potage de légumes variés	Potage 3 légumes pois cassés	Potage de légumes variés	Potage Jardinier	Potage de légumes variés
Produit laitier	 Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre	Faïsselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Couppelle de compote de pommes poires	Fruit	Gaufrette vanille	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 08 au 14 Juin 2026

LUNDI 08 MARDI 09 MERCREDI 10 JEUDI 11 VENDREDI 12 SAMEDI 13 DIMANCHE 14

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
Potage	Potage de légumes BIO	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage aux courgettes	Potage à l'oseille	Potage Crécy BIO (à base de carottes)	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Paysan
Entrée	Radis beurre	Friand au fromage	Salade de tomates	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Pizza au fromage (Alpe frais)	Melon
Plat protidique	*Sauté de veau Dijonnaise Ou Filet de lieu huile d'olive citron	*Kefta d'agneau Ou Escalope de dinde aux olives	*Cuisse de poulet rôti Ou Sauté de porc CE2 Blanquette	*Sauce Bolognaise BIO Ou Tripe à la Mode de Caen	*Filet de poisson frais sauce Aurore Ou Omelette BIO aux oignons	*Boudin blanc (P/L<1) Ou Saumonette Waterzoï	*Roti de bœuf au jus Ou Sauté de dinde Rougail
Accompagnement	Blé BIO	Petits pois à la Paysanne	Purée de pommes de terre	Pâtes spirales BIO	Semoule aux petits légumes	Carottes aux champignons	Aubergines béchamel
Produit laitier	Cantal (>150 mg calcium)	Yaourt BIO citron (>100 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)
Dessert	Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	Fruit	Compote de pommes BIO (5/1)	Fraises au sucre	Crème au chocolat	Fruit	Cake à la vanille

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Oriental	Potage de légumes variés	Potage Fermier	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage Dubarry (à base de chou fleur)
Produit laitier	Faïsselle nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faïsselle nature et sucre
Dessert	Mini roulé au chocolat	Couppelle de Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Couppelle de compote de pommes abricots BIO	Fruit	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



Confectionné à la cuisine centrale

MENUS PORTAGE A DOMICILE DU 15 au 21 Juin 2026

LUNDI 15 MARDI 16 MERCREDI 17 JEUDI 18 VENDREDI 19 SAMEDI 20 DIMANCHE 21

LE PAYS BASQUE

DEJUNER

Potage	Soupe de poisson	Potage Mussard (à base de flageolets)	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage à la tomate vermicelles	Potage Esauï (à base de lentilles)	Potage de légumes BIO	Potage Fermier
Entrée	Laitue Iceberg aux oignons frits	Betteraves vinaigrette	Melon jaune	Salade composée (Salade verte, poivons rouges et dés de brebis)	Rosette et cornichons (+15%MG)	Quiche Lorraine	Pastèque BIO
Plat protidique	*Saucisse de Toulouse (P/L<1)	*Sauté de bœuf Bobotie	*Omelette BIO nature	*Axoa de veau sauce Piment d'Espelette	*Filet de lieu beurre blanc	*Chikengs Wings	* Sauté d'agneau orientale
Accompagnement	Ou Cuisse de poulet rôti	Ou Filet de merlu sauce citron	Ou Rôti de porc au jus	Ou Filet de hoki Basquaise	Ou Croq'veggie au fromage	Ou Filet de merlu sauce citron	Ou Carré de porc fumé au jus
Produit laitier	Mimolette (>150 mg calcium)	Yaourt BIO à la framboise (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)
Dessert	Compote de pommes poires BIO 5/1	Fruit BIO	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Gâteau Basque	Fruit	Banane (Rup)	Carré Bordelais

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 Paysan	Potage de légumes variés	Potage aux trois légumes et lentilles	Potage de légumes variés
Produit laitier	Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Pompon Cacao	Fruit	Fruit	Coupelle de Cocktail de fruits au sirop	Coupelle de compote de pommes pêches	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 22 au 28 Juin 2026

LUNDI 22 MARDI 23 MERCREDI 24 JEUDI 25 VENDREDI 26 SAMEDI 27 DIMANCHE 28

DEJEUNER

Potage	Potage Crécy BIO (à base de carottes)	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes BIO	Bouillon de légumes vermicelles	Potage Julienne de légumes	Potage Paysan	Potage à l'oseille
Entrée	Pomelos nature et sucre	Salade de lentilles BIO	Salade de concombres	Museau vinaigrette (+15%MG)	Rillettes de colin	Tarte au fromage (Alpe frais)	Tomates vinaigrette
Plat protidique	*Sauté de porc CE2 aux pruneaux	*Boulette de bœuf Charcutière	*Rôti de veau au jus	*Omelette au fromage	*Brandade de colin	*Poulet rôti	*Bœuf braisé au jus
Accompagnement	Ou Merguez Sauce Rougail	Ou Osso bucco de dinde aux olives	Ou Filet de limande Meunière et citron	Ou Rognon de bœuf Dijonnaise	Ou Truffade de saucisse	Ou Escalope de porc à la Lyonnaise	Ou Filet de loup crustacés
Produit laitier	Polenta	Duo de haricots verts et beurre	Carottes BIO et Blé BIO	Gnocchis	Laitue	Ratatouille BIO et coquillettes BIO	Blettes persillées
Dessert	Edam (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage fondu président (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Carré (100-150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
	Mousse au café	Fruit BIO	Purée de pommes	Fruit (Ecoresponsable)	Crème aux œufs à la vanille	Fruit	Cake au citron

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage aïgo bouido
Produit laitier	Faisille nature et sucre	Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisille nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Fruit	Petit Beurre	Fruit	Couppelle de Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Couppelle de compote de pommes banane	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 29 Juin au 05 Juillet 2026

LUNDI 29 MARDI 30 MERCREDI 01 JEUDI 02 VENDREDI 03 SAMEDI 04 DIMANCHE 05

DEJEUNER

Potage	Potage Provençal	Soupe au pistou	Potage aux épinards	Potage Choisy (à base de laitue)	Soupe à l'oignon	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage de légumes BIO
Entrée	Cœur de frisée et noix	Salade de pois chiche	Salade de tomates	Roulade de volaille et cornichons (+15%MG)	Salade de haricots verts	Pastèque BIO	Concombre vinaigrette
Plat protidique	*Truite ciboulette	*Cuisse de pintade rôtie	*Chipolatas au jus	*Rôti de bœuf BIO au jus	*Filet de cabillaud Dieppoise	*Tripe à la Mode de Caen	*Emincé de volaille BIO Hongroise
Accompagnement	Filet de poulet sauce forestière	Filet de saumon Basquaise	Œufs brouillés	Sauce Carbonara	Courgettes farcies tomate basilic	Omelette BIO aux oignons	Escalope de veau hachée Bourguignonne
Produit laitier	Ecrasé de pommes de terre huile d'olive	Carottes Vichy	Petits pois à la Paysanne	Pâtes tagliatelles	Semoule BIO	Purée de pommes de terre	Ratatouille Et blé
Dessert	Fraidou (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Edam BIO (>150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)
	Compote de pommes abricots (NON LCF)	Fruit BIO	Riz au lait	Fraises au sucre	Fruit	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	Clafoutis aux pêches

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage poireaux et pommes de terre	Potage de légumes variés	Potage aux asperges	Potage de légumes variés	Soupe au poisson	Potage de légumes variés
Produit laitier	Petits suisses BIO nature et sucre	Faisselle 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
Dessert	Fruit	Coupelle de Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas	Gaufrette à la vanille	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 06 au 07 Juillet 2026

LUNDI 06

MARDI 07

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE


DEJEUNER

Potage	Potage aux courgettes	Potage Julienne de légumes					
Entrée	Betteraves vinaigrette	Radis beurre					
Plat protidique	*Axoa de bœuf	* Hoki pané et citron					
	Ou Saucisse fumée Rougail	Ou Boulette d'agneau au curry					
Accompagnement	 Riz BIO créole	Epinards Et Pommes de terre béchamel					
Produit laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)					
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	 Compote de pommes BIO					

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Cultivateur	Potage de légumes variés					
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre					
Dessert	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