

MENUS PORTAGE A DOMICILE

DU 10 au 16 Août 2026

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

DEJEUNER

Potage	Potage aux 4 légumes Paprika	Potage Jardinier	Potage  de légumes BIO	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage Cultivateur	Potage aux asperges	Potage au céleri
Entrée	Carottes râpées vinaigrette 	 Houmous poivrons BIO	Salade de tomates 	Rillettes de colin	Macédoine mayonnaise	Pastèque	Melon 
Plat protidique	*Sauté de porc CE2   Ou Paupiette de veau Marengo	*Saumonette huile d'olive citron   Ou Omelette BIO au fromage 	*Rognons de bœuf sauce porto  Ou Rôti de dinde au jus	*Kefta d'agneau  Ou Sauce Cheddar (dés de dinde, oignon, crème, cheddar)	 *Hoki pané et citron  Ou Boudin noir aux pommes	*Rôti de bœuf BIO  au jus  Ou Cuisse de pintade rôtie	*Sauté de poulet sauce bobotie   Ou Filet de cabillaud beurre blanc
Accompagnement	 Lentilles BIO  à la Paysanne	 Courgettes BIO  Et Blé BIO Provençale	Haricots verts persillés	Pâtes macaronis	Ecrasé de pommes de terre huile d'olive 	Fenouil à la crème	Flan de julienne de légumes
Produit laitier	 Cantal (>150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)	 Yaourt BIO à la vanille (>100 mg calcium) 	Saint Paulin (>150 mg calcium)
Dessert	Coupelle de compote de pommes fraises	Fruit	Halwa  à la semoule	Fruit	 Fruit BIO	Brownies  au chocolat	 Riz au  lait BIO

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Velouté de salsifis	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage de légumes variés
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Fruit	Galette Saint Michel	Fruit	Coupelle de compote de pommes abricots	Gaufrette vanille	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop



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 17 au 23 Août 2026

Potage
au céleri

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

DEJEUNER

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
Potage	Potage Paysan	Potage au céleri	Soupe de poisson	Potage fermier	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Bouillon de volaille et vermicelles	 Potage de légumes BIO
Entrée	 Chou fleur BIO vinaigrette	Concombre vinaigrette	 Salade de lentilles BIO	Pastèque	Friand au fromage	Melon jaune	Salade de tomates
Plat protidique	*Sauté de veau sauce Orientale	 *Axoa de bœuf	*Cuisse de canette aux olives	*Langue de bœuf Charcutière	 *Poisson frais sauce Bourride	*Courgettes farcies tomate basilic	 *Bœuf braisé Bourguignon
	 Saucisse fumée Rougail	 Filet de lieu Sétoise	 Omelette BIO aux herbes	 Escalope de dinde Vallée d'Auge	 Carré de porc fumé Dijonnaise	 Filet de loup sauce Lombarde	 Emincé de volaille BIO au curry
Accompagnement	Polenta crémeuse à la carotte	Riz Pilaf	 Ratatouille BIO  Et Spirales BIO	Purée de pommes de terre	 Carottes BIO  Et Blé BIO ciboulette	 Semoule BIO	Aubergines béchamel
Produit laitier	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	 Edam BIO (>150 mg calcium)	Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	 Yaourt BIO nature et sucre (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)
Dessert	 Fruit BIO	Compote de pommes  poires BIO	 Fruit	 Crème dessert BIO au caramel (>100 mg calcium)	Fruit	Crème aux œufs à la vanille	Moelleux garniture framboise

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

A CONSERVER

COLLATION

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
Entrée	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage de légumes variés	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage aux asperges	Potage de légumes variés	Soupe à l'oignon
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Madeleine	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Coupelle de compote de pommes pêches	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 24 au 30 Août 2026

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

Potage	Potage aux 3 légumes et lentilles	Potage Essaü (à base de lentilles)	Potage Choisy (à base de laitue)	 Potage de légumes BIO	Potage Minestrone	Potage aux épinards	Potage Crécy  (à base de carottes)
Entrée	Salade de blé Orientale	Pastèque	Saucisson à l'ail et cornichons	Rillettes de thon	Tomates  vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombre  vinaigrette
Plat protidique	*Sauté de porc CE2  aux pruneaux  Ou Filet de hoki sauce citron	*Hachis Parmentier Et Laitue   Ou Emincé de pois sauce Champêtre	 *Rôti de bœuf BIO crème champignons  Ou Filet de saumon Waterzoï	*Foie de volaille sauce Madère  Ou Tortillas BIO  aux poivrons	 *Filet de limande Meunière et citron  Ou Andouillette Dijonnaise	*Carbonnade de bœuf   Ou Filet de merlu à l'aneth	*Poulet  rôti  Ou Rôti de porc au jus
Accompagnement	Duo de haricots verts et beurre	Pâtes tagliatelles	 Riz créole	Ratatouille  Et Boulgour	Blettes persillées	Polenta	Courgettes  béchamel
Produit laitier	 Yaourt BIO  à la framboise (>100 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme d'Aquitaine  (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Flan nappé caramel	 Fruit BIO	Compote de pommes abricots	Semoule  au lait à la vanille	Fruit	Clafoutis  à la poire

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage Cultivateur	Potage de légumes variés	Potage Paysan	Potage de légumes variés	Potage Breton (à base de haricots blancs)	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	Couppelle de compote de pommes fraises	Fruit	Petit beurre	Fruit	Fruit	Couppelle 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