

MENUS PORTAGE A DOMICILE

DU 31 Août au 06 Septembre 2026

LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

DEJEUNER

Potage	 Potage de légumes BIO	Potage Jardinier	Potage à la tomate et vermicelles	Potage à l'oseille	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage Paysan	Soupe à l'oignon
Entrée	Melon 	Salami et cornichons	 Taboulé BIO	Rillettes de colin 	Betteraves vinaigrette	 Pastèque BIO	Salade de tomates 
Plat protidique	*Truite aux amandes	 *Œufs brouillés BIO 	*Rôti de veau au jus 	* Parmentier de canard	 *Saumonette au beurre blanc	* Tripe à la mode de Caen	 *Sauté de bœuf sauce Forestière
	 Sauce Carbonara	  Filet de colin meunière et citron	 *Emincé de dinde aux olives	 Gratin de pommes de terre aux lardons	 Omelette sauce Basquaise 	 Escalope de veau hachée à la Dijonnaise	 Rôti de dinde au jus
Accompagnement	 Pâtes coquillettes BIO	 Ratatouille BIO  Et Riz créole BIO	Haricots Plats persillés	Laitue 	Semoule	Pommes  boulangères	Petits pois à la Française
Produit laitier	Tomme fleurie (100-150 mg calcium)	 Yaourt BIO nature et sucre (>100 mg calcium)	 Cantal (>150 mg calcium)	 Comté (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)
Dessert	Mousse au café	Fruit	 Fruit BIO	Crème aux œufs à la vanille 	Fruit	Compote de pommes pêches	Cake aux pépites de chocolat 

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes variés	Potage Oriental	Potage de légumes variés	Potage Ferval	Potage de légumes variés	Potage poireaux et pommes de terre
Produit laitier	Fromage blanc 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	 Petits suisses BIO nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas	Madeleine	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 07 au 13 Septembre 2026

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

DEJEUNER

Potage	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Aïgo bouïdo	 Potage de légumes BIO	Potage Musard (à base de flageolets)	Velouté de salsifis	 Potage aux épinards BIO	Potage Esaü (à base de lentilles)
Entrée	 Salade de pommes de terre BIO échalote	Concombre  vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Salade de  tomates	Tartinable de la mer tomate	 Melon Jaune BIO
Plat protidique	*Côte de porc au jus	 *Sauce Chili végétarienne	*Couscous au merguez	*Rôti de bœuf BIO  au jus	*Filet de loup sauce  crustacés	*Rognon de bœuf sauce Madère	*Osso bucco de dinde au jus
	 Vienneise de poulet	 Axoa de bœuf	 Brandade de poisson	 Gâteau d'œufs BIO purée de carottes  sauce Hongroise	 Escalope de dinde  sauce orientale	 Saucisse de  Toulouse	 Filet de merlu sauce waterzoï (julienne de légume oignon poireau ail crème)
Accompagnement	Courgettes  béchamel	 Riz créole	Laitue 	 Piperade Et Pâtes spirales BIO	Polenta	Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut)	Aubergines au gratin
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Yaourt Brassé aux fruits (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)
Dessert	 Fruit (Ecoresponsable)	 Compote de pommes poires BIO 	Stracciatella  aux copeaux de chocolat	 Fruit BIO	Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	Fruit	Moelleux garniture framboise 

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes variés	Potage Cultivateur	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	 Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Gaufrette vanille	Fruit	Fruit	Couppelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Couppelle 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 14 au 20 Septembre 2026

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

Potage	Potage au céleri	Potage Freneuse BIO (à base de navets)	Potage Fermier	Potage de légumes BIO	Potage Paysan	Soupe de poisson	Bouillon de volaille vermicelles
Entrée	Pizza au fromage	Pastèque BIO	Rillettes de saumon	Salade de tomates	Macédoine mayonnaise	Melon BIO	Cœur de frisée et noix
Plat protidique	*Escalope de poulet sauce curry Ou Hoki Pané et citron	*Boudin noir aux pommes Ou Boulette de bœuf aux olives	*Filet de cabillaud blanquette Ou Courgettes farcies tomate basilic	*Sauté de veau sauce Dijonnaise Ou Rôti de porc au jus	*Poisson frais sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla) Ou Langue de bœuf Bourguignonne	*Emincé de volaille BIO à la sauge Ou Omelette au fromage	*Bœuf braisé au jus Ou Pintade rôtie
Accompagnement	Duo de haricots verts Et beurre à la tomate	Purée de pommes de terre	Semoule BIO	Carottes Vichy	Riz créole	Epinars Et Pommes de terre béchamel	Blettes persillées
Produit laitier	Edam (>150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Yaourt BIO à la banane (>100 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit (Ecoresponsable)	Crème dessert au chocolat (>100 mg calcium)	Fruit	Riz au lait BIO	Fruit BIO	Purée de pommes verveine BIO	Moelleux pâte noisette

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage à l'oseille	Potage de légumes variés	Potage 4 légumes et paprika	Potage de légumes variés	Potage chou vert	Potage de légumes variés	Potage Esau (à base de lentilles)
Produit laitier	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	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Couppelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Couppelle de compote de pommes pêches	Fruit	Pompon cacao	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 21 au 27 Septembre 2026

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

DEJEUNER

Potage	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Cultivateur	Potage aux 3 légumes et lentilles	Potage Jardinier	 Potage de légumes BIO	 Potage poireaux Et Pommes de terre BIO	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)
Entrée	Concombre  vinaigrette	Salade de boulgour à la Catalane	Laitue  aux olives	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade de pois chiches au cumin	Salade de haricots verts	Céleri  rémoulade
Plat protidique	*Sauce Bolognaise	*Bœuf braisé Bourguignon	*Carré de porc fumé au jus	*Escalope de veau hachée sauce Normande	*Filet de merlu sauce ciboulette 	*Hachis  Parmentier	*Cuisse de canette à l'orange
Accompagnement	 Ou Sauté de porc CE2 à l'Estragon 	 Ou Truite aux amandes	 Ou Rôti de dinde au jus	 Ou Filet de saumon Sauce Aurore	 Ou Omelette BIO  au fromage	 Ou Cassoulet	 Ou Filet de loup Crustacés
Produit laitier	 Pâtes spiraales BIO	 Chou fleur et pommes de terre BIO sauce mornay	Piperade Et Gnocchis	Riz Pilaf	Courgettes  béchamel	Laitue 	Polenta aux carottes
Dessert	Carré (100-150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	 Cantal (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)
	 Coupelle de compote de pommes fraises BIO	 Fruit BIO	Flan  vanille	Fruit	Banane (Rup)	Mousse au chocolat	Gâteau au caramel beurre salé 

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage Longchamp	Potage de légumes variés	Potage à l'Oseille	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt 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
Dessert	Fruit	Petit Beurre	Fruit	Coupelle de compote de pommes abricots BIO 	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 28 Septembre au 04 Octobre 2026

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

DEJEUNER

Potage	 Potage Fréneuse (à base de navets)	Soupe au pistou	Potage Provençal	 Potage de légumes BIO	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage Julienne de légumes
Entrée	 Tomates BIO vinaigrette	 Taboulé BIO	 Salade de concombres BIO	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	 Salade de lentilles BIO	Salade  Coleslaw
Plat protidique	 *Bœuf Bourguignon	 *Saumonette citron	*Rôti de porc  au jus	*Kefta d'agneau	 *Filet de lieu sauce blanquette	 *Œufs durs BIO Florentine	 *Rôti de bœuf BIO Vallée d'Auge
	 Sauté de dinde  à la sauge	 Andouillette Dijonnaise	 Filet de cabillaud  sauce bourride	 Œufs  brouillés	 Chou farci sauce tomate	 Rognon de porc Charcutière	  Emincé de volaille BIO Waterzoï
Accompagnement	 Blé BIO	Petits pois à la Lyonnaise	Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut)	Purée de  pommes de terre	Pâtes coquillettes	 Epinards BIO béchamel	Riz créole
Produit laitier	Tomme fleurie (100-150 mg calcium)	Petit Moulé (>150 mg calcium)	 Yaourt BIO  à la vanille (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	 Cantal (>150 mg calcium)
Dessert	Liégeois au chocolat (>100 mg calcium)	 Fruit (Ecoresponsable)	Clafoutis  aux mûres	 Fruit BIO	Crème dessert  aux myrtilles	Fruit	Eclair au café

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes variés	Potage aux asperges	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	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre
Dessert	Fruit	Coupelle de compote de pommes ananas	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Gaufre créole au chocolat	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