

MENUS PORTAGE A DOMICILE

DU 05 au 11 Octobre 2026

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

MENU 100% CIRCUITS COURTS

DEJEUNER

Potage	 Potage aux épinards BIO	Potage de légumes vermicelles	Soupe à l'oignon	Potage Fermier	 Potage de légumes BIO	Potage Paysan	Potage  au potiron
Entrée	Céleri  rémoulade	Pizza au fromage	Pomelos au sucre	Tartinable de la mer tomate	Chou blanc  aux raisins	Roulade volaille et cornichons	Salade verte  aux croûtons
Plat protidique	*Rougail de saucisse 	*Escalope de dinde  Navarin	*Sauté de veau  Bobotie	*Tripe à la Mode de Caen	 *Filet de merlu au beurre blanc	*Tomates farcies	*Poulet  rôti
	 Axoa de bœuf	 Hoki pané et citron 	 Gâteau d'œuf  Sauce Provençale	 Merguez  au jus	 Rôti de dinde au jus	 Filet de loup crème 	 Sauté de porc CE2 au Pain d'Epices 
Accompagnement	 Semoule BIO	Courgettes  béchamel	 Mélange aux 4 céréales BIO	Pommes de terre Et choux de Bruxelles à la crème	Flan de julienne de légumes	Pâtes tagliatelles	Gratin  de Crécy
Produit laitier	Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	 Gouda BIO (>150 mg calcium)	 Edam (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	 Yaourt BIO nature et sucre  (>100 mg calcium)
Dessert	 Compote de pommes BIO 	Banane (Rup)	 Crème dessert BIO  au chocolat (>100 mg calcium)	 Fruit BIO	Riz  au lait	Fruit	Cake pâte cacao noisette 

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 Choisy	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	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Coupelle de compote de pommes pêches	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

MENUS PORTAGE A DOMICILE DU 12 au 18 Octobre 2026

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
	DEJEUNER						
Potage	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Jardinier	<i>Soupe aux fèves</i>	 Potage de légumes BIO	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Soupe de poisson
Entrée	<i>Tarte aux poireaux</i>	<i>Chou blanc, framboise, dés d'abricots, amandes vinaigrette pomme</i>	Macédoine mayonnaise	Chou chinois vinaigrette	Salade de pois chiches	Salade de mâche aux noix	Concombre vinaigrette
Plat protidique	 *Emincé de volaille BIO au curry  Ou Filet de saumon sauce Oseille	*Rôti de bœuf BIO au jus  Ou Crépinière de porc Dijonnaise	 *Brouet de chapon  Ou Boulette de bœuf Lyonnaise	*Sauce Romagnola  Ou Œufs BIO brouillés	 *Poisson frais bouillon méditerranéen  Ou Civet de porc CE2	*Rognon de bœuf sauce Charcutière  Ou Filet de lieu Crustacés	*Sauté de veau aux Pruneaux  Ou Poule au pot
Accompagnement	Epinards Et pommes de terre béchamel	 Panais, carotte et navets Et Blé	 Lentilles BIO à la paysanne	 Riz créole	Haricots verts BIO persillés	Polenta	Légumes de la poule pot
Produit laitier	<i>Fromage blanc au miel (>100 mg calcium)</i>	 Cantal (>150 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	 Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	<i>Tomme de Brebis BIO (>150 mg calcium)</i>	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)
Dessert	 Fruit BIO	Mousse au chocolat	Purée de pommes	Crème onctueuse aux coulis de mirabelles	 Fruit (Ecoresponsable)	Fruit	<i>Pudding au pain et aux fruits secs</i>

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

A CONSERVER

	COLLATION						
Entrée	Velouté de carottes, coco	Potage de légumes variés	Potage Cultivateur	Potage de légumes variés	Potage Ferval (à base de Fond d'artichauts)	Potage de légumes variés	Potage aux Asperges
Produit laitier	 Petits suisses BIO nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Madeleine	Fruit	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Coupelle de compote de pommes fraises	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 19 au 25 Octobre 2026

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

DEJEUNER

Potage	 Potage Aux Epinards BIO	Velouté de salsifis	Soupe à l'oignon	Potage Cultivateur	Potage à l'oseille	 Potage Freneuse BIO (à base de navets)	Potage Paysan
Entrée	Céleri  rémoulade	Friand au fromage	Carottes râpées  vinaigrette	Salade Gourmande	Chou rouge  sauce enrobante échalote	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade Anglaise  (Salade, croûtons, cheddar)
Plat protidique	*Axoa de bœuf  Ou Filet de saumon crème	*Escalope de poulet  Vallée d'Auge  Ou Croq'veggie au fromage	*Filet de hoki  sauce Armoricaïne  Ou Carré de porc fumé Marengo	*Rôti de veau au jus   Ou Omelette au fromage 	 *Filet de cabillaud sauce Aneth  Ou Jambonneau et cornichons	*Emincé de dinde laquée  japonaise  Ou Saumonette sauce citron	 *Bœuf braisé au jus  Ou Rôti de porc Lyonnaise 
Accompagnement	Pâtes coudes	Brocolis béchamel et Pommes vapeur 	 Semoule BIO	Petits pois à la Paysanne	Blettes à la Milanaise	Gnocchis	Choux de Bruxelles Saveur du Soleil
Produit laitier	Emmental (>150 mg calcium)	Yaourt brassé aux fruits (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	 Gouda BIO (>150 mg calcium)
Dessert	Coupelle de compote de pommes ananas	 Fruit (Ecoresponsable)	Stracciatella  au chocolat	Fruit	 Riz  au lait BIO	Fruit	Tarte grillée aux pommes

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

A CONSERVER

COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage Esaü	Potage de légumes variés	Potage Oriental	Potage de légumes variés	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre
Dessert	Fruit	Gaufrette vanille	Fruit	Coupelle de compote de pommes abricots	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

MENUS PORTAGE A DOMICILE

DU 26 Octobre au 01 Novembre 2026

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

DEJEUNER							
Potage	Potage Jardinier	 Potage de légumes BIO	Potage velouté aux champignons	Soupe de poisson	Potage Fermier	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salami et cornichons	 Salade de lentilles BIO	Céleri  rémoulade	Endives aux croûtons	Rillettes de thon 	 Salade  coleslaw BIO
Plat protéique	*Sauté de dinde  Yassa	*Brandade de poisson	 *Rôti de bœuf BIO et sauce estragon	 *Chicken Wings	 *Filet de loup Lombarde	*Chou farci sauce tomate	 *Sauté de bœuf Bourguignon
	 Saucisse fumée Rougail	 Hachis Parmentier	 Filet de merlu Nantua 	 Omelette  aux fines herbes 	 Sauce Carbonara	 Gâteau d'œufs  chèvre sauce ratatouille 	 Escalope de porc  sauce curry
Accompagnement	 Blé Pilaf BIO	Laitue 	Flan de Julienne de légumes	Chou fleur Et Pommes de terre  sauce Mornay 	Pâtes tortis	Riz créole	Poêlée de légumes à la béarnaise
Produit laitier	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	 Fruit BIO	 Halwa à la semoule	Compote de pommes  poires BIO 	Fruit	Cake  à l'orange

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

A CONSERVER

COLLATION							
Entrée	Potage Cultivateur	Potage de légumes variés	Potage aux asperges	Potage de légumes variés	Potage au potiron	Potage de légumes variés	Potage Breton (à base de haricots blancs)
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre	Faïsselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses BIO nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Coupelle de compote de pommes fraises	Fruit	Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Petit Beurre	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