



Menus du mois de septembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 01-sept	MARDI 02-sept	MERCREDI 03-sept	JEUDI 04-sept	VENDREDI 05-sept	SAMEDI 06-sept	DIMANCHE 07-sept
M I D I	PAMPLEMOUSSE	SALADE MEXICAINE AUX HARICOTS ROUGES	CHAMPIGNONS EN SALADE	TOMATE A L'ITALIENNE (mozzarella)	FEUILLETE DUBARRY (choux fleurs-béchamel)	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS EN SALADE
	QUENELLES (natures) BÉCHAMEL GRATINÉES- CHOUX DE BRUXELLE	POISSON PANÉ HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	BOULETTES A LA PROVENCALE- PÂTES	ROTI DE PORC FROID - GALETTES DE POMMES DE TERRE	FILET DE COLIN AU BASILIC - RATATOUILLE	PAELLA	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES SALSIFIS BEURRE PERSILLÉS
	ILE FLOTTANTE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
		FRUIT	FRUIT	COUPELLE DE PRUNEAUX	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE		POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	MEDAILLON SURIMI/TABOULÉ	SOUPE MINISTRONE VEGE	SALADE COMPLETE (œuf/jambon)	SAMBOS	JAMBON	CREPE CHAMPIGNONS- FROMAGE	HACHIS PARMENTIER
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE SUCRÉ	POELEE CHINOISE	COQUILLETES	SALADE DE CHOUX FLEURS	LAITAGE SUCRÉ
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT	

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de septembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 08-sept	MARDI 09-sept	MERCREDI 10-sept	JEUDI 11-sept	VENDREDI 12-sept	SAMEDI 13-sept	DIMANCHE 14-sept
M I D I	SALADE VERTE DÉS D'EMMENTAL	BETTERAVE	POIREAUX EN VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC	SAMBOS	SALADE DE TOMATE ET RIZ	SALADE COESLOW
	TAJINE DE POULET- SEMOULE	LASAGNE AU SAUMON - SALADE VERTE ET TOMATE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY- RIZ	PIZZA AUX 3 FROMAGES - SALADE NIÇOISE	POISSON A LA BORDELAISE - BLETTES A LA PROVENÇALE	CORDON BLEU- PETITS POIS (carottes)	POULET RÔTI- POÊLÉE CAMPAGNARDE ET GRATIN DAUPHINOIS INDIVIDUEL
			LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE NATURE	FROMAGE
	PÊCHE AU SIROP	FROMAGE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE		POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	MÉLANGE DE LÉGUMES RUSTIQUE AUX LARDONS	SOUPE PISTOU VEGETARIENNE	CRISPIDOR SALADE VERTE ET TOMATE	RAVIOLI DE BŒUF PISTOU/CRÈME	CAROTTES À LA CRÈME AUX EMINCÉS DE VOLAILLE	HARICOTS VERTS A LA BOURGUIGNONE	PÂTES (penne) AUX LÉGUMES
	LAITAGE NATURE	FROMAGE		YAOURT AROMATISÉ		BISCUIT	FROMAGE
	FRUIT	COUPELLE DE FRUITS	FLAN VANILLE	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de septembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 15-sept	MARDI 16-sept	MERCREDI 17-sept	JEUDI 18-sept	VENDREDI 19-sept	SAMEDI 20-sept	DIMANCHE 21-sept
M I D I	FONDS D'ARTICHAUT À LA MACEDOINE	QUICHE TOMATE ET CHEVRE		SALADE DE TOMATE	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU HARENG	CÉLERI RÉMOULADE
	FALAFELS PUREE DE CAROTTES AU CUMIN	PAVÉ DE SAUMON AU FOUR- COURGETTES SAUCE TOMATE	SOUPE AU PISTOU COMPLETE	RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE PÂTES	MOULES MARINIÈRE RIZ	RISSOLETTE DE VEAU PANÉ- GRATIN DE CHOUX FLEURS	SAUTÉ DE POULET À LA FORESTIÈRE- DUO HARICOTS BEURRE/FLAGEOLETS
	FROMAGE BLANC CIBOULETTE (sauce pour falafels)	BEIGNET DONUTS	FROMAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
	FRUIT	FRUIT	COUPELLE DE PRUNEAUX	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	POLENTA GRATINÉE SAUCE TOMATE ET CHAMPIGNONS	EMINCÉ DE VOLAILLE KEBAB	BRANDADE DE MORUE	SAUCISSE DE POULET PURÉE DE LÉGUMES	POIREAUX AU JAMBON	ŒUF DUR A LA MACEDOINE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS SAUCE TOMATE
		POIS CHICHE EN SALADE			COMPOTE		
	FROMAGE	LAITAGE	FRUIT	FRUIT	BISCUIT	FROMAGE	FLAN VANILLE

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de septembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 22-sept	MARDI 23-sept	MERCREDI 24-sept	JEUDI 25-sept	VENDREDI 26-sept	SAMEDI 27-sept	DIMANCHE 28-sept
M I D I	TERRINE AUX 2 POISSONS	ACCRAS SAUCE ROUGAIL	PAMPLEMOUSSE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE COMPOSÉE BIO <small>(semoule-macedoine-haricots rouges-échalote)</small>	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE
	LASAGNE À LA BOLOGNAISE - SALADE VERTE	FILET DE COLIN AU CITRON - RATATOUILLE	SPAGHETTI À L'ORIENTALE <small>(merguez-poivrons- tomate)</small>	SAUTÉ DE PORC AUX OIGNONS- POÊLÉE RUSTIQUE ET GRATIN DAUPHINOIS INDIVIDUEL	POISSON AU FOUR- PURÉE DE POTIRON	POULET AU CAMEL- POÊLÉE DE LÉGUMES ASIATIQUE ET RIZ	PAUPIETTE DE LAPIN À LA PROVENÇALE - SPAGHETTI
		FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
	FROMAGE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE		POTAGE	POTAGE	POTAGE
	LENTILLES AUX LARDONS	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	CHOUX-FLEURS A LA POLONAISE <small>(poitrine/œuf dur)</small>	SOUPE DE POISSON COMPLÈTE	NUGGETS DE POULET	TOMATE FARCI SUR LIT DE SEMOULE	POÊLÉE ARDÉCHOISE <small>(champignons, marron, épinard)</small>
	FROMAGE		SEMOULE		COQUILLETES AU BEURRE		FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de septembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



FETE DES GRANDS-PERES

	LUNDI 29-sept	MARDI 30-sept	MERCREDI 01-oct	JEUDI 02-oct	VENDREDI 03-oct	SAMEDI 04-oct	DIMANCHE 05-oct
M I D I	SALADE DE TOMATES	SALADE CHOUX-FLEUR ET BROCOLIS	SALADE VERTE DÉS D'EMMENTAL	FEUILLETÉ AU CHÈVRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	MOUSSE DE CANARD
	OMELETTE FORESTIÈRE- POMMES SAUTÉES	BLANQUETTE DE POISSON- ÉBLY	SAUCISSES DE STRASBOURG- PURÉE DE CÉLERI	BŒUF AU BASILIC- CAROTTES VICHY	LAMELLES D'ENCORNETS À L'ARMORICAINE- RIZ	NUGGETS FROMAGERS- RATATOUILLE	POULET AUX PRUNEAUX- POMMES DAUPHINE
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	PÊCHE AU SIROP	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	COUPELLE DE FRUITS	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	HARICOTS VERTS A LA BOURGUIGNONE	RÔTI DE PORC FROID	QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA	EPINARDS FAÇON A LA CATALANE (braisés au lard) ET ŒUF DUR	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE	SPAGHETTI EN SAUCE TOMATE	SEMOULE À LA CORDIALE DE LÉGUMES
	FROMAGE	SALADE DE TOMATE ET RIZ	FROMAGE			FLAN VANILLE	LAITAGE
	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	LAITAGE BIO	FRUIT	COMPOTE	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.