

Menus du mois d'août 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 04-août	MARDI 05-août	MERCREDI 06-août	JEUDI 07-août	VENDREDI 08-août	SAMEDI 09-août	DIMANCHE 10-août
M I D I	SALADE VERTE- EMMENTAL	FEUILLETÉ NIÇOIS	NEMS	CAROTTES RÂPEES AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON (Antiboise)	SALADE VERTE	SALADE GRECQUE
	LASAGNE DE LEGUMES BIO	POISSON BORDELAISE- PUREE DE COURGETTES à l'huile d'olive	RÔTI DE DINDE FROID- SALADE DE RIZ AU THON	SOUPE AU PISTOU A LA SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON PANÉ - GRATIN D'EPINARDS	BOULETTES EN SAUCE TOMATE - PÂTES	POULET RÔTI - POÊLÉE RUSTIQUE/ GRATIN DAUPHINOIS
	ILE FLOTTANTE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	CRÈME CAMEL	FROMAGE
		FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	SARDINES	SALADE STRASBOURGEOISE	OMELETTE	PIZZA AUX 3 FROMAGES	SALADE COMPLETE (œuf/jambon)	TOMATES A LA MACEDOINE	SEMOULE A LA CORDIALE
	CAROTTES CUITES EN SALADE	FROMAGE	SALADE VERTE/FETA	SALADE VERTE / TOMATE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	FROMAGE	FRUIT	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT	MOSAIQUE DE FRUITS	COMPOTE	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux, pour toute annulation ou changement de jour de consommation voir le site internet.

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-préparées.

Menus du mois d'août 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 11-août	MARDI 12-août	MERCREDI 13-août	JEUDI 14-août	VENDREDI 15-août	SAMEDI 16-août	DIMANCHE 17-août
M I D I	MELON	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	TERRINE AUX 2 POISSONS	POIS CHICHE EN SALADE	HARICOTS VERTS EN SALADE
	ASSIETTE ANGLAISE (jbon/mortadelle/pâté de campagne) FLAN DE COURGETTES FROID	LASAGNE BOLOGNAISE	BOUCHÉES AUX FRUITS DE MER	BOUDIN AUX POMMES - PUREE	COLIN FAÇON FISH'N CHIPS GALETTES LEGUMES ET POMMES DE TERRE	RÔTI DE DINDE AU THYM - PUREE DE CAROTTES	RAVIOLI DE BŒUF AU PISTOU
	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT AROMATISÉ	PÂTISSERIE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	ANANAS AU SIROP	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	RIZ CANTONNAIS	OMELETTE	MEDAILLON DE SURIMI	NUGGETS FROMAGER	MORTADELLE/ MACEDOINE	CREPE CHAMPIGNONS-FROMAGE	BRANDADE
	YAOURT NATURE	TOMATE PROVENÇALE	TABOULÉ	SALSIFIS AU BEURRE PERSILLÉ		BROCOLIS AU BEURRE	FROMAGE
	FRUIT	CRÈME DESSERT	COMPOTE	FRUIT	FROMAG BLANC	CRÈME DESSERT	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux, pour toute annulation ou changement de jour de consommation veu

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-préem

Menus du mois d'août 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 18-août	MARDI 19-août	MERCREDI 20-août	JEUDI 21-août	VENDREDI 22-août	SAMEDI 23-août	DIMANCHE 24-août
M I D I	POIREAUX EN VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE à l'huile d'olive	SALADE CHINOISE	BETTERAVE	TABOULÉ	MELON
	CROUSTILLANT FROMAGER- RATATOUILLE/ POMMES VAPEUR	SOUPE AU PISTOU COMPLETE	SAUTE DE PORC AU CUMIN - PETITS POIS A LA FRANçAISE	CRABE FARCI- RIZ CANTONNAIS	AIOLI	RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - BLETTES PERSILLÉES	SAUTÉ DE BŒUF AU BASILIC- PÂTES
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	FRUIT	ABRICOT AU SIROP	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	LASAGNE AU SAUMON SALADE VERTE	FLAN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE	PATES (Penne) AUX LÉGUMES	EMINCÉ DE VOLAILLE AU PISTOU	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE	STEAK HACHÉ DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES	PIZZA AUX FROMAGES SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	POEELE DE LÉGUMES (rustique)	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FROMAGE	MOUSSE CHOCO	FROMAGE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux, pour toute annulation ou changement de jour de consommation voir

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-préem

Menus du mois d'août 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 25-août	MARDI 26-août	MERCREDI 27-août	JEUDI 28-août	VENDREDI 29-août	SAMEDI 30-août	DIMANCHE 31-août
M I D I	CAROTTES RÂPEES AUX AGRUMES	SALADE VERTE	MORTADELLE	LENTILLES EN SALADE	FEUILLETE AU CHEVRE	TARTE AUX LÉGUMES	MELON
	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE - POLENTA	MOULES MARINIÈRES - POMMES VAPEUR	POULET RÔTI FROID-SALADE DE RIZ	RISSOLETTE DE VEAU-JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	POISSON FAÇON PROVENÇALE - PURÉE DE CHOUX FLEURS	RÔTI DE DINDE-FLAGEOLETS	CANNELONI-SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE		POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	TOMATES A L'ITALIENNE (mozzarella) SALADE NORDIQUE	COURGETTES PARMESANES	SOUPE DE POISSON COMPLETE	GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON	SAUCISSE/PUREE DE LÉGUMES	FEUILLETE HOT DOG SALADE DE TOMATE ET RIZ	CŒUF DUR/MACEDOINE DE LÉGUMES
		GAUFFRE	CREME DESSERT				
	POMME AU FOUR MAISON	CONFITURE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	CRÈME DESSERT	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux, pour toute annulation ou changement de jour de consommation :

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-pré-