

# Les menus de la semaine

## Portage de repas à domicile

Du 6 avril au 12 avril 2026

*lundi*

FEUILLETÉ VOLAILLE  
 ROTI D'AGNEAU  
 FLAGEOLETS  
 POIRE AU CHOCOLAT

*mardi*

SALADE DE BROCOLIS  
 ET CHOUX FLEURS  
 BRANDADE DE MORUE  
 LAITAGE  
 FRUIT

*mercredi*

SALADE DE HARICOTS  
 VERTS  
 LASAGNES AUX  
 LEGUMES  
 FROMAGE  
 COUPELLE DE FRUITS

*jeudi*

SALADE DE RIZ  
 ENDIVES AU JAMBON  
 FROMAGE  
 PÂTISSERIE

*vendredi*

SUPRÊME DE  
 PAMPLEMOUSSE  
 MOULES POULETTE  
 GALETTES DE  
 POMMES DE TERRE  
 FROMAGE  
 COMPOTE

*samedi*

FEUILLETE EMMENTAL  
 CUISSE DE POULET AU  
 CIDRE  
 HARICOTS BEURRE  
 PERSILLÉS  
 LAITAGE  
 FRUIT

*dimanche*

SALADE CONCOMBRE  
 MAIS  
 RAVIOLI DE BŒUF  
 SAUCE TOMATE  
 BASILIC  
 FROMAGE  
 PÂTISSERIE

*midi* →

*soir* →

POTAGE

CRÊPE  
 CHAMPIGNONS/  
 FROMAGE  
 POELEE  
 CAMPAGNARDE  
 COMPOTE

POTAGE

LENTILLES CUISINEES  
 (sans porc)  
 FROMAGE  
 COMPOTE

POTAGE

FEUILLETE DE NICOIS  
 SALADE DE CAROTTES  
 DESSERT LACTÉ

POTAGE

LAMELLES DE KEBAB  
 GALETTES DE  
 LEGUMES  
 DESSERT LACTÉ

POTAGE

TOMATE FARCIE SUR  
 LIT DE SEMOULE  
 LAITAGE

POTAGE

SAUCISSE DE VOLAILLE  
 PURÉE DE LÉGUMES  
 VERTS  
 FROMAGE

POTAGE

GRATIN DE  
 CHOUX-FLEURS AUX  
 POMMES DE TERRE  
 LAITAGE  
 COMPOTE

**Information s importants :** Les menus peuvent varier suivant les approvisionnement et les régimes médicaux

**Origines des viandes :** Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIOQ 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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

# Les menus de la semaine

## Portage de repas à domicile

Du 13 au 19 avril 2026

*lundi*

TARTE AUX POIREAUX  
 STEAK FROMAGER  
 CHOUX DE BRUXELLES  
 ET POMMES  
 PERSILLÉES  
 FROMAGE BLANC  
 CREME DE MARRON  
 FRUIT

*mardi*

SALADE VERTE  
 MELANGÉE  
 LAMELLES  
 D'ENCORNÉT À  
 L'ARMORICAINE  
 RIZ  
 LAITAGE  
 COMPOTE

*mercredi*

LENTILLES EN SALADE  
 LÉGUMES FARCIS  
 COURGETTE ET  
 TOMATE  
 SEMOULE  
 FROMAGE  
 FRUITS

*jeudi*

SALADE VERTE ICE  
 BERG  
 BOUDIN AUX POMMES  
 PURÉE  
 FROMAGE  
 PÂTISSERIE

*vendredi*

PIZZA AU FROMAGE  
 POISSON À LA  
 BORDELAISE  
 BROCOLIS PERSILLÉES  
 LAITAGE  
 SALADE D'AGRUMES

*samedi*

POIS CHICHE EN  
 SALADE  
 RISSOLETTE DE VEAU  
 PURÉE DE CAROTTES  
 LAITAGE  
 LAITAGE

*dimanche*

MACÉDOINE  
 VINAIGRETTE  
 POULET RÔTI  
 HARICOTS VERTS ET  
 POMMES DAUPHINES  
 FROMAGE  
 PÂTISSERIE

*midi* →

→ *soir*

POTAGE

PÂTES A LA  
 CARBONARA

EMMENTAL Râpé

DESSERT LACTÉ

POTAGE

POIREAUX AU  
 JAMBON

FROMAGE

COMPOTE

POTAGE

POÊLÉE DE LÉGUMES  
 RUSTIQUES AUX  
 LARDONS

FROMAGE

LAITAGE

POTAGE

CHILI AUX  
 LÉGUMES/RIZ

FROMAGE

COMPOTE

POTAGE

JAMBON ET  
 MACARONI

FROMAGE

COMPOTE

POTAGE

FEUILLETE POISSON  
 ROQUETTE

DESSERT LACTÉ

POTAGE

POLENTA GRATINÉE  
 SAUCE TOMATE ET  
 CHAMPIGNONS

LAITAGE

COMPOTE

**Information s importantes** : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

**Origines des viandes** : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIOQO 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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

# Les menus de la semaine

## Portage de repas à domicile

Du 20 au 26 avril 2026

*lundi*

CÉLÉRI RÉMOULADE  
 SAUTÉ DE PORC À  
 L'ANANAS  
 RIZ  
 FROMAGE  
 FRUIT

*mardi*

ACCRAS SAUCE  
 ROUGAIL  
 POISSON AUX  
 AMANDES  
 LAITAGE  
 FRUIT

*mercredi*

SUPRÊME DE  
 PAMPLEMOUSSE  
 CORDON BLEU  
 MACARONI AU BASILIC  
 LAITAGE  
 COMPOTE

*jeudi*

BOUILLON  
 POT AU FEU  
 FROMAGE  
 PÂTISSERIE

*vendredi*

BETTERAVE  
 AIOLI  
 FROMAGE  
 FRUIT

*samedi*

TABOULÉ  
 NUGGET DE VOLAILLE  
 BLETTES PERSILLÉES  
 LAITAGE  
 COUPELLE DE FRUITS

*dimanche*

POIREAUX EN  
 VINAIGRETTE  
 PAUPIETTE DE LAPIN À  
 LA PROVENÇALE  
 SPAGHETTI  
 FROMAGE Râpé  
 PÂTISSERIE

POTAGE

CROQUE MONSIEUR  
 DESSERT LACTÉ  
 POIRE AU SIROP

POTAGE

SALADE PIÉMONTAISE  
 FROMAGE  
 COMPOTE

POTAGE

RATATOUILLE ET CŒUF  
 DUR  
 FROMAGE  
 DESSERT LACTÉ

POTAGE

CHOUX DE BRUXELLES  
 FAÇON BARRIGOLE  
 FROMAGE  
 DESSERT LACTÉ

POTAGE

QUICHE LORRAINE  
 SALADE COMPOSÉE  
 (haricots  
 rouges-tomates-échal  
 otes)  
 COMPOTE

POTAGE

CORDIALE DE  
 LÉGUMES ET POMMES  
 DE TERRE AU PESTO  
 FROMAGE  
 DESSERT LACTÉ

POTAGE

CAROTTES AU  
 CHORIZO  
 LAITAGE  
 COMPOTE

*midi* →

*soir* →

**Information s importants :** Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

**Origines des viandes :** Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIOQ 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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

# Les menus de la semaine

## Portage de repas à domicile

Du 27 avril au 3 mai 2026

*lundi*

CONCOMBRE  
VINAIGRETTE  
  
ROSBIF  
GALETTES DE  
LÉGUMES  
  
LAITAGE  
  
ANANAS AU SIROP

*mardi*

BETTERAVE  
  
AIOLI  
  
FROMAGE  
  
FRUIT

*mercredi*

OMELETTE PAYSANNE  
  
SALADE  
VERTE-MELANGÉE  
  
FROMAGE  
  
BANANE FLAMBÉE

*jeudi*

PISSALADIÈRE  
  
BOULETTES DE BŒUF  
AU THYM  
PETITS POIS À LA  
FRANCAISE  
  
GLACE

*vendredi*

Apéritif/  
MOUSSE DE CANARD  
  
PAVE DE SAUMON  
SAUCE VIERGE  
PURÉE DE CÉLÉRI  
  
FROMAGE  
  
SALADE D'AGRUMES

*samedi*

HARICOTS PLATS EN  
SALADE  
(échalote/mâis)  
  
HACHIS PARMENTIER  
  
LAITAGE  
  
FRUIT

*dimanche*

POIREAUX  
VINAIGRETTE  
  
POULET BASQUAISE  
PÂTES  
  
FROMAGE  
  
PÂTISSERIE

*midi* →

*soir* →

POTAGE  
  
TARTE AUX POIREAUX  
  
ROQUETTE  
  
COMPOTE

POTAGE  
  
POISSON PANÉ  
PURÉE DE LEGUMES  
  
DESSERT LACTE

POTAGE  
  
RIZ FACON PAELLA  
  
FROMAGE  
  
DESSERT LACTÉ

POTAGE  
  
COQUILLETES À LA  
BOLOGNAISE  
  
LAITAGE  
  
COMPOTE

POTAGE  
  
SALADE NORDIQUE  
  
LAITAGE  
  
COMPOTE

POTAGE  
  
RAVIOLI DE BŒUF  
PISTOU CRÈME  
  
EMMENTAL RÂPÉ  
  
DESSERT LACTE

POTAGE  
  
HARICOTS VERTS A LA  
BOURGUIGNONE  
  
LAITAGE  
  
COMPOTE

**Information s importants :** Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

**Origines des viandes :** Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIOQO 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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.