

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 4 au 10 mai 2026

Victoire 1945

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Œuf aux asperges
Tajine de légumes et pois chiches
Semoule
Fromage
Fruit

Lentilles en salade
Poisson pané
Blettes à la provençale
Fromage
Fruit

Salade coleslaw
Sauté de porc au caramel
Riz cantonais
Fromage
Salade de fruits exotiques

Pâté de campagne
Rôti de dinde au thym
Flan de courgettes
Pâtisserie

Apéritif
Salade verte
Lasagne de saumon
Laitage
Salade d'agrumes

Salade carioca
(Semoule, macédoine, haricots rouge, maïs)
Paupiette de lapin au jus
Purée de légumes
Fromage
Fruit

Poireaux en vinaigrette
Hachis parmentier
Fromage
Pâtisserie

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage
Riz aux petits légumes
Fromage
Crème caramel

Potage
Gratin de côtes de blettes
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 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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 11 au 17 mai 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Pamplemousse

Soupe
minestrone
complète
(saucisse)

Fromage
Fruit

Pizza aux
fromages

Poisson blanc
aux amandes
Boucané
d'épinards

Fromage
Fruit

Salade composée
(concombre-salade-
maïs)

Filet de poulet
mariné
Gratin dauphinois

Laitage
Compote

Terrine de
légumes

Boudin aux
pommes

Purée

Glace

Salade de pois
chiche

Colin à la
provençale
Duo galette de
légumes/rösti

Laitage
Fruit

Céleri
rémoulade

Emincé de dinde
aux olives
Tortis 3 couleurs
Emmental râpé

Coupelle de
fruits

Salade
pommes de
terre à huile olive

Rôti de veau au
thym
Haricots beurre

Fromage
Pâtisserie

Suggestions du
chef

Suggestions du
chef

Suggestions du
chef

Suggestions du
chef

Suggestions du
chef

Potage

Salade de
lentilles
Fromage
Yaourt aux
fruits

Potage

Saucisse de
volaille et
purée de
légumes

Laitage

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 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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 18 au 24 mai 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade composée
(Tomate-haricot rouge-échalotes)

Lasagne ricotta-épinards-chèvre

Ile flottante

Salade printanière
(pommes de terre mesclun-tomate cerise-échalote)

Poisson à la bordelaise
Courgettes
huile d'olive, citron, thym

Fromage
Fruit

Macédoine

Sauté de porc au curry
Riz basmati

Laitage
Fruit

Rosette

Rosbif
Aubergines à la parmesane

Pâtisserie

Salade verte

Brandade de morue

Fromage
Pêche au sirop

Nems

Rôti de lapin farci aux pruneaux au jus
Salsifis beurre persillés

Fromage
Fruit

Pizza aux 3 fromages

Poulet rôti
Petits pois à la française

Fromage
Pâtisserie

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage

Purée de potiron

Fromage
Dessert lacté

Potage

Nuggets fromagers et choux fleurs persillés

Coupelle de fruits

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 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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 25 au 31 mai 2026

Fête des mères

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Apéritif
Fonds artichaut à la russe

Sauté de veau au thym
Frites

Fromage blanc la crème de marron

Aïoli

Fromage
Fruit

Salade verte et tomate

Roti de porc aux oignons
Flageolets

Fromage
Ananas au sirop

Salade de brocolis

Spaghetti à l'orientale
Emmental râpé

Glace

Pois chiche en salade

Poisson pané
Ratatouille

Fromage
Fruit

Salade de fonds d'artichaut

Rôti de veau
Pâtes
Emmental râpé

Fruit

Asperges

Sauté de dinde au cidre
Galettes de pommes de terre

Fromage
Pâtisserie

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage

Tarte au fromage
Salade de haricots verts

Dessert lacté

Potage

Semoule à la ratatouille

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 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 nonpréemballées. Un tableau en ligne est disponible.