

# Les menus de la semaine

## Résidence du Porphyre

Du 4 au 10 mai 2026

Victoire 1945

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

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 cantonnais  
Fromage  
Salade de fruits  
exotiques

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

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

soir →

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 Porphyre

Du 11 au 17 mai

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

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  
chiches  
  
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

soir →

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 Porphyre

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 de légumes

Sauté de porc au curry

Riz basmati

Laitage

Fruit

Rosette

Rosbif

Aubergines à la parmesane

Glace

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 Porphyre

Du 25 au 31 mai 2026

Pentecôte

Fête des mères

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

soir →

Apéritif  
Aïoli  
Fromage blanc à la crème de marron

Apéritif/ Kir-Feuilletés  
Bœuf bourguignon  
Carottes  
Clafoutis aux pommes

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.