

Les menus de la semaine

Portage de repas à domicile

Du 4 au 10 mai 2026

Victoire 1945

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Asperges
Tajine de légumes et pois chiches Semoule
Fromage
Fruit

Lentilles en salade
Poisson pané
Carottes sautées
Fromage
Fruit

Salade coleslaw
Sauté de porc au caramel
Riz
Laitage
Compote

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

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 vinaigrette
Hachis parmentier
Fromage
Pâtisserie

Potage
Boulettes et purée de céleri
Crème dessert

Potage
Quiche lorraine
Salade de brocolis
Compote

Potage
Tomate à la russe
(tomates et macédoine à la mayonnaise)
Fromage
Dessert lacté

Potage
Penne au pesto
Emmental râpé
Coupelle de fruits

Potage
Crêpe fromage et champignons
Salade de carottes cuites
Compote

Potage
Riz aux petits légumes
Fromage
Crème dessert

Potage
Gratin de côtes de blette
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

Portage de repas à domicile

Du 11 au 17 mai 2026

Ascension

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade de brocolis

Saucisse de Toulouse
Cordiale de légumes et pommes sautées

Fromage
Fruit

Pizza aux fromages

Filet de colin pané
Purée de légumes verts

Fromage
Fruit

Salade composée
Concombre-salade-mais

Poulet mariné
Gratin dauphinois

Laitage
Compote

Pamplemousse

Boudin aux pommes
Purée

Fromage
Pâtisserie

Salade de pois chiches

Filet de colin à la provençale
Duo de galettes de légumes et rösti

Laitage
Fruit

Céleri rémoulade

Emincé de dinde aux olives
Tortis 3 couleurs
Emmental râpé

Coupelle de fruits

Salade de pommes de terre (huile olive)

Rôti de veau au thym
Haricots beurre

Fromage
Pâtisserie

Potage

Petit pois à la française

Fromage
Compote

Potage

Penne aux légumes
Emmental râpé

Dessert lacté

Potage

Omelette à la ratatouille

Beignet aux framboises

Potage

Choux fleurs à la bourguignonne

Dessert lacté
Compote

Potage

Jambon et salsifis persillés

Fromage
Crème dessert

Potage

Salade de lentilles et carottes

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

Portage de repas à domicile

Du 18 au 24 mai 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade composée
(tomate-haricot rouge-
échalotes)

Lasagne ricotta-
épinards et
chèvre

Ile flottante

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

Poisson 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

Fromage
Pâtisserie

Haricots plats
en salade

Brandade de
morue

Fromage
Compote

Nems

Rôti de lapin
farci aux
pruneaux au jus
Salsifis beurre
persillés

Fromage
Fruit

Pizza 3 fromages

Poulet rôti
Petits pois à la
française

Fromage
Pâtisserie

Potage

Polenta gratinée
sauce tomate et
champignons

Fromage
Dessert lacté

Potage

Jambon et
coquillettes
Emmental râpé

Compote

Potage

Tarte aux
poireaux
Salade verte

Laitage

Potage

Spaghetti à
l'orientale
Emmental râpé

Crème dessert

Potage

Tarte au
fromage
Carottes cuites
en salade

Compote

Potage

Purée de
potiron

Fromage
Dessert lacté

Potage

Nuggets
fromagers et
choux-fleurs

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 non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Les menus de la semaine

Portage de repas à domicile

Du 25 au 31 mai 2026

Fêtes des mères

Pentecôte

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade carioca
(Semoule, macédoine,
haricots rouge, maïs)

Boulettes de bœuf
au thym
Haricots verts et
pommes dauphine

Fromage
Coupelle de fruits

Betterave en
vinaigrette

Filet de colin
pané
Brocolis BIO
persillés

Fromage
Fruit

Salade de
carottes cuites

Poulet rôti
Flageolets

Yaourt nature
Compote

Choux fleurs
en salade

Spaghetti à la
carbonara
Emmental râpé

Pâtisserie

Pois chiches et
feta

Pavé de saumon
sauce vierge
Purée de
courgettes à
l'huile d'olive

Dessert lacté
Fruit

Fonds
d'artichaut

Rôti de veau
Pâtes 3 couleurs
Emmental râpé

Fruit

Asperges

Sauté de dinde
au cidre
Galette de
pommes de
terre

Fromage
Pâtisserie

Potage

Croissant au
jambon
Carottes cuites
en salade

Compote

Potage

Lasagnes de
légumes

Laitage
Compote

Potage

Pizza aux 3
fromages

Compote
Dessert lacté

Potage

Salade
mexicaine
(Haricots rouges, thon,
maïs tomate)

Coupelle de
fruits
Fromage

Potage

Riz aux
champignons

Fromage
Crème dessert

Potage

Tarte au
fromage
Haricots verts
en salade

Dessert lacté

Potage

Semoule à la
ratatouille

Yaourt
aromatisé
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.