

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 1^{er} au 7 juin 2026

**Menu à thème
Ile de France**

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade composée
(tomate-œuf-mais)

Farfalles sauce crème de poivrons et chèvre

Laitage
Abricot au sirop

Pizza aux anchois

Gratin de poisson
Haricots verts persillés

Laitage
Fruit

Apéritif-kir-feuilletés

Croque-monsieur
Salade parisienne

Fraises chantilly

Salade strasbourgeoise
(saucisse-pommes de terre)

Sauté de porc aux herbes
Salsifis persillés

Pâtisserie

Melon

Colin aux amandes
Petits pois/carottes

Fromage
Pêche au sirop

Salade de haricots verts

Filet de poulet marinés aux épices
Pommes sautées

Laitage
Fruit

Terrine de légumes méditerranéens

Lasagne à la bolognaise

Fromage
Pâtisserie

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage

Saucisse de volaille et purée de légumes

Fromage

Potage

Quiche tomates/chèvre
Salade de betterave

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 8 au 14 juin

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Pois chiche en
salade

Boulettes de
bœuf au thym
Semoule et
ratatouille

Fromage
Fruit

Carottes cuites
en salade

Filet de colin à
la provençal
Purée de
pommes de
terre

Fromage
Fruit

Salade de riz BIO
au thon

Nuggets de
poulet
Aubergines à la
parmesane

Fromage blanc
crème de marron

Salade
nordique
(hareng-pommes
de terre)

Rôti de porc
aux oignons
Courgettes
persillées

Glace

Salade
champignons
frais à la crème

Sardines
Pommes vapeur

Fromage
Fraises

Concombre en
salade

Quenelles de
brochet sauce
Nantua
Haricots verts
persillés

Fromage
Dessert lacté

Sambos

Saute de poulet
au caramel
Poêlée
asiatique/riz

Fromage
Pâtisserie

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage

Salade de
pâtes à
l'orientale

Fromage
Dessert lacté

Potage

Nuggets
fromager
Purée de
légumes verts

Dessert lacté

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 15 au 21 juin

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade cœur
de palmiers

Lasagnes aux
épinards et
chèvre

Biscuit
Pêche au sirop

Suprême de
pamplemousse

Sauté de porc
au thym
Galettes de
pommes de
terre

Fromage
Fruit

Salade verte

Filet de poulet BIO
à la basquaise
Riz

Fromage
Pomme au four

Melon

Rôti de dinde
froid

Salade de pâtes
tomate et
mozzarella

Pâtisserie

Taboulé

Accras de
morue sauce
rougail
Ratatouille

Fromage
Fruit

Tomates à la
feta

Cordon bleu
Purée de
légumes

Laitage
Coupelle de
fruits exotiques

Mousse de
canard

Lasagne au
saumon

Fromage
Pâtisserie

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage

Carottes au
chorizo

Dessert lacté

Potage

Tarte aux
poireaux et
macédoine

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 22 au 28 juin 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Couscous
Fromage
Fruit

Melon
Sardines
Pommes vapeur
Fromage
Compote

Salade de riz
au jambon
Côtes de porc
échine grillées
Haricots verts
persillés
Fromage
Fruit

Pâté de
campagne
Boulettes de
bœuf au thym
Flan de
légumes
Glace

Paëlla
Laitage nature
Fraises

Céleri rémoulade
Rissollette de veau
pané
Pâtes aux légumes
Emmental râpé
Coupelle de fruits

Macédoine
Poulet rôti
Pommes
dauphine
Fromage
Pâtisserie

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage
Crêpe fromage
et champignons
Salsifis au
beurre
Compote

Potage
Tarte fine aux
légumes
Salade de
betterave
Fromage

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 29 juin au 5 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

Melon
Pissaladière
Salade tomate et mozzarella
Ile flottante
Biscuit

Pois chiche en salade
Maquereaux
Ratatouille
Fromage
Fruit

Salade verte
Rosbif
Frites
Fromage
Suprême de pamplemousse

Salade de tomates
Jambon rôti aux herbes
Flan de courgettes

Salade de lentilles
Filet de colin pané
Aubergine parmesane
Fromage

Salade coleslaw
Sauté de porc façon colombo
Riz
Fromage
Fruit

Salade de betterave
Escalope de dinde milanaise
Spaghetti au pistou
Emmental râpé
Pâtisserie

soir →

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage
Soupe au pistou végétarienne
Yaourt aromatisé
Compote

Potage
Tarte au fromage
Haricots verts en salade
Dessert lacté

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.