

Les menus de la semaine

Résidence du Porphyre

Du 1er au 7 juin 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

Salade composée
(tomate-œuf-mais)
Farfalles sauce
crème de poivrons
et chèvre
Laitage
Abricot au sirop

Pizza aux 3
fromages
Gratin de poisson
Haricots verts
persillés
Laitage
Fruit

Salade verte
Boudin aux
pommes
Purée
Fromage
Salade de fruits
frais

Salade
strasbourgeoise
(saucisse-pommes
de terre)
Sauté de porc
aux herbes
Salsifis persillés
Glace

Melon
Colin aux
amandes
Petits pois aux
carottes
Fromage
Pêche au sirop

Salade de haricots
verts
Filet de poulet
marinés aux
épices
Pommes sautées
Laitage

Terrine de
légumes
méditerranéens
Lasagne à la
bolognaise
Fromage
Pâtisserie

soir →

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 Porphyre

Du 8 au 14 juin 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

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 à
la crème de marron

Salade nordique
(hareng-pommes de
terre)

Rôti de porc aux
oignons

Courgettes
persillées

Glace

Salade de
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
et riz

Fromage

Pâtisserie

soir →

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage

Salade de pâtes
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 Porphyre

Du 15 au 21 juin 2026

Eté / Fête des pères

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

Salade de cœurs 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

soir →

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
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 Porphyre

Du 22 au 28 juin 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

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

soir →

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 Porphyre

Du 29 juin au 5 juillet 2026

Pentecôte

Fête des mères

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

soir →

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
Glace

Salade de lentilles
Filet de colin pané
Aubergine parmesane
Fromage
Fruit

Salade coleslaw
Sauté de porc façon colombo
Riz
Fromage
Fruit

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

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.