

# Les menus de la semaine

## Portage de repas à domicile

Du 1 au 7 juin 2026

*lundi*

*mardi*

*mercredi*

*jeudi*

*vendredi*

*samedi*

*dimanche*

Salade composée  
(tomate-œuf-  
mais)

Farfalles sauce  
crème de poivrons  
et chèvre

Yaourt vanille

Compote

Pizza aux 3  
fromages

Gratin de poisson

Côte de blettes  
persillées

Dessert lacté

Fruit

Salade verte  
Boudin aux  
pommes  
Purée  
Fromage  
Coupelle de  
fruits

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

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

Haricots verts en  
salade  
Filet de poulet  
marinés aux  
Pommes sautées  
Laitage  
Fruit

Terrine de  
légumes  
méditerranéens  
Lasagne à la  
bolognaise  
Fromage  
Pâtisserie

Potage  
Jambon et  
courgettes  
persillées  
Fromage

Potage  
Polenta gratinée  
sauce tomate aux  
champignons  
Compote

Potage  
Salade niçoise  
Fromage  
Dessert lacté

Potage  
Ravioli bœuf  
basilic  
Emmental râpé  
Compote

Potage  
Pommes de  
terre et  
ratatouille  
Fromage  
Compote

Potage  
Saucisse de  
volaille et  
purée de  
légumes  
Fromage

Potage  
Quiche tomate  
et 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

## Portage de repas à domicile

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  
Colin à le  
provençal  
Purée de  
pommes de  
terre  
Fromage  
Fruit

Salade de riz bio  
au thon  
Nuggets de  
poulet  
Mélange de  
légumes persillés  
Laitage nature  
Compote

Salade nordique  
(hareng-pommes de  
terre)  
Rôti de porc au  
thym  
Courgettes bio à  
l'huile d'olive  
Fromage  
Pâtisserie

Salade verte  
Moules à  
l'espagnole  
Pommes persillées  
Fromage  
Fruit

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* →  
Potage  
Pâtes au  
jambon  
Fromage râpé  
Coupelle de  
fruits

Potage  
Salade  
complète  
(concombre  
tomate feta  
lentilles)  
Dessert lacté  
Compote

Potage  
Petits pois aux  
lardons  
Fromage  
Dessert lacté

Potage  
Pizza royale  
Salade verte  
Compote

Potage  
Gratin de choux  
fleurs  
Dessert lacté  
Compote

Potage  
Salade de pâtes à  
l'orientale  
Fromage  
Dessert lacté

Potage  
Nuggets  
fromager et  
purée 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

## Portage de repas à domicile

Du 15 au 21 juin 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

Salade compose  
tomate et œuf  
Tortellini ricotta-  
épinards en sauce  
tomate  
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 basquaise  
Riz  
Fromage  
Compote

Melon  
Rôti de dinde  
froid  
Salade de  
pâtes tomates-  
mozzarella  
Fromage  
Pâtisserie

Taboulé  
Accras de  
morue sauce  
rougail  
Ratatouille  
Fromage  
Fruit

Tomates à la feta  
Cordon bleu  
Purée de  
légumes  
Laitage nature  
Coupelle de  
fruits exotiques

Mousse de canard  
Lasagne au  
saumon  
Fromage  
Pâtisserie

**Fêtes des pères  
été**

soir →

Potage  
Assiette anglaise  
(jambon, pâté de  
campagne, mortadelle)  
Fromage  
Compote

Potage  
Flan de  
courgettes  
Yaourt  
aromatisé  
Compote

Potage  
Salade niçoise  
Ile flottante  
Biscuit

Potage  
Tiele Sète  
Salade verte  
Dessert lacté

Potage  
Feuilleté hot  
dog -  
Salade de  
poivrons à huile  
d'olive  
Laitage

Potage  
Carotte chorizo  
Fromage

Potage  
Tarte aux  
poireaux  
Macédoine en  
salade  
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 22 au 28 juin 2026

**Pentecôte**

*lundi*

*mardi*

*mercredi*

*jeudi*

*vendredi*

*samedi*

*dimanche*

*midi* →  
Haricots verts en  
salade  
Tajine de poulet  
Semoule  
Fromage  
Fruit

Mâche  
Sardines  
Pommes vapeur  
Fromage  
Compote

Salade tomate  
et riz  
Sauté de porc  
aux oignons  
Purée de  
légumes  
Fromage  
Fruit

Pâte de  
campagne  
Boulettes de  
bœuf au thym  
Flan de  
légumes  
Fromage  
Pâtisserie

Salade de  
champignons  
Paella  
Laitage nature  
Fruit

Céleri rémoulade  
Rissolette de  
veau pane  
Gansettes aux  
légumes  
Emmental râpé  
Compote

Macédoine en  
mayonnaise  
Poulet rôti  
Pommes  
dauphine  
Fromage  
Pâtisserie

*soir* →  
Potage  
Nuggets  
fromager/  
jeunes carottes  
Dessert lacté

Potage  
Croque-  
monsieur  
Salade verte  
Compote

Potage  
Coquillettes bio  
à la bolognaise  
Emmental râpé  
Dessert lacté

Potage  
Poisson sauce  
ananas  
Semoule  
Yaourt  
aromatisé

Potage  
Salade  
composée  
(tomate-salade-œuf-  
mac-emmental)  
Compote  
Biscuit

Potage  
Crêpe  
fromage-  
champignons  
et 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

## Portage de repas à domicile

Du 29 juin au 5 juillet

**Pentecôte**

*lundi*

Feuilleté niçois  
Pané fromager de blé aux épinards  
Salade de riz végétarienne  
Laitage nature  
Ananas au sirop

*midi* →

*mardi*

Pois chiche en salade  
Maquereaux  
Ratatouille  
Fromage  
Fruit

*mercredi*

Salade verte  
Rosbif  
Galettes de pommes de terre  
Fromage  
Suprême de pomelos

*jeudi*

Salade de tomates  
Jambon rôti aux herbes  
Flan de courgettes  
Fromage  
Pâtisserie

*vendredi*

Salade de lentilles  
Poisson pané  
Poêlée de légumes à la méridionale  
Fromage  
Fruit

*samedi*

Salade coleslaw  
Sauté de porc façon colombo  
Riz  
Fromage  
Fruit

*dimanche*

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

*soir* →

Potage  
Accras sauce rougail  
Compote  
Biscuit

Potage  
Salade composée (maïs, poivron, émincé dinde, palmiers)  
Fromage  
Dessert lacté

Potage  
Petits pois aux lardons  
Laitage nature  
Coupelle de fruits

Potage  
Pizza aux fromages  
Salade verte  
Dessert lacté

Potage  
Salade strasbourgeoise  
Laitage nature  
Compote

Soupe 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 non préemballées. Un tableau en ligne est disponible.