

Les menus de la semaine

Portage de repas à domicile

Du 6 au 11 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Poireaux vinaigrette
Lasagne à la bolognaise bio
Fromage
Fruit

Taboulé
Poisson à la bordelaise
Haricots beurre
Laitage sucré
Fruit

Champignons en salade
Poulet basquaise
Polenta
Fromage
Fruit

Salade de tomate
Rôti de porc froid
Galette de pommes de terre
Fromage
Pâtisserie

Feuilleté Dubarry
Filet de colin au four
Poêlée ratatouille
Laitage sucré
Coupelle de fruits

Haricots verts bio en salade
Emincé de volaille aux épices kébab
Salade de lentilles
Fromage

Salade verte-roquette
Paella
Fromage
Pâtisserie

Potage
Médailon surimi- Salade de tomate et riz
Fromage

Potage
Cordiale de légumes aux pommes de terre
Fromage
Compote

Potage
Salade complète (œuf/jambon)
Laitage sucré
Compote

Potage
Sambos
Salade chinoise
Fromage

Potage
Jambon/coquillettes
Emmental râpé
Dessert lacté

Potage
Crêpe aux champignons et fromage
Salade de choux fleurs

Potage
Tomate à la russe
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.

Les menus de la semaine

Portage de repas à domicile

Du 13 au 19 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Pois chiche en
salade

Lasagne ricotta
épinards

Fromage

Fruit

Salade de
brocolis

Brandade de
Morue

Crème dessert
Coupelle de
fruits

Rillettes de porc

Boulettes de bœuf
au thym

Ratatouille

Laitage sucré

Fruit

Melon

Porc au curry

Riz

Compote

Pâtisserie

Sambos

Poisson (colin) aux
amandes

Courgettes huile
olive-citron

Fromage

Fruit

Salade de
pommes de terre
Cordon bleu
Petits pois -
carottes
Laitage nature
Fruit

Terrine de
légumes

Tajine de poulet

Semoule

Fromage

midi →

Potage

Mélange de
légumes aux
lardons

Fromage blanc à la
crème de marron

Biscuit

Potage

Semoule à la
cordiale

Fromage

Dessert lacté

Potage

Feuilleté au
chèvre

Carottes cuites
en salade

Dessert lacté

Potage

Pizza royale

Salade verte

Compote

Potage

Salade complète
de lentilles,
concombre Feta

Biscuit

Dessert lacté

Potage

Tarte fines aux
légumes

Haricots verts en
salade

Coupelle de fruits

soir →

Potage

Falafels

Sauce fromage
blanc

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 20 au 26 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Betterave

Rôti de dinde
froid

Taboulé

Fromage

Tarte au fromage

Poisson (colin) à la
niçoise

Poêlée de légumes
rustique

Beignet fourré

Fruit

Pamplemousse

Soupe au
pisto
complète (avec
saucisse)

Fromage

Melon

Artichaut en
barigoule

Fromage

Pâtisserie

Poireaux en
vinaigrette
Moules façon
poulette
Riz
Fromage blanc
Fruit

Céleri rémoulade

Poulet rôti

Pâtes au jus

Emmental râpé

Coupelle de fruits

Tomate à
l'italienne
(mozzarella)

Rosbif

Haricots beurre
et flageolets

Fromage

midi →

Potage

Lasagne légumes
bio

Dessert lacté

Potage

Pommes de
terre à la
lyonnaise

Suisse nature

Compote

Potage

Tarte aux
poireaux

Salade verte

Yaourt
aromatisé

Potage

Feuilleté au
poisson

Salade
verte/emmental

Dessert lacté

Potage

Salade
strasbourgeoise

Fromage

Compote

Potage

Œuf dur et
macédoine de
légumes

Fromage

Potage

Saucisse de
volaille-Purée
de légumes

Laitage

soir →

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 27 juillet au 2 août 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

Radis/Beurre
Omelette aux champignons et pommes de terre sautées
Fromage

Salade de riz bio
Filet de colin pané
Ratatouille
Fromage
Fruit

Carottes cuites en salade
Spaghetti à l'orientale (merguez-poivrons-sauce tomate)

Pâté de campagne
Jambon rôti aux herbes
Flan de légumes aux pommes de terre

Pizza à l'emmental
Maquereaux
Salade complète (tomate-salade œufs-macédoine)
Laitage
Compote

Taboulé
Rissollette de veau
Gratin de courgettes
Laitage
Fruit

Haricots verts en salade
Sauté de dinde à la provençale
Spaghetti
Emmental râpé

soir →

Potage
Petits pois aux lardons
Fromage
Dessert lacté

Potage
Croque-monsieur
Tomate au basilic
Laitage

Potage
Salade nordique
Fromage
Compote

Potage
Feuilleté à la volaille
Fromage
Compote

Potage
Nuggets fromager
Salade de brocolis bio
Dessert lacté

Potage
Poulet rôti
Chips
Compote

Potage
Crêpe aux champignons et fromage
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.