

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 3 au 9 août

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Hachis
parmentier
Salade verte
Fromage
Salade de fruits
frais

Feuilleté niçois
Beignets de
calamars
Courgettes
rôties à l'huile
d'olive
Laitage
Fruit

Rosbif-Chips

Anti pastis de
légumes d'été

Fromage

Pomme au four

Melon

Soupe au pistou
à la saucisse de
Toulouse

Glace

Concombre au
fromage blanc
Accras de morue
sauce rougail
Purée de légumes

Fromage
Fruit

Radis-beurre

Ravioli de bœuf
sauce pistou

Fromage râpé

Coupelle de fruits

Salade grecque
Poulet rôti
Poêlée de légumes
rustiques-gratin
dauphinois
individuel
Fromage
Pâtisserie

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage

Tomates à la
macédoine

Compote

Potage

Ratatouille et
semoule

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.

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 10 au 16 août

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade de lentilles
Crispidor (steak
fromager)
Tomates à la
provençale et
pomme de terre
rôtie
Fromage
Fruit

Céleri
rémoulade
Lasagne au
saumon
Fromage
Fruit Pommes
dauphine
Ile flottante

Tomate à la russe
(tomate farcie à la
macédoine)
Assiette anglaise
(jambon/mortadelle/pâté
camp)
Flan de courgettes
froid
Fromage
Melon

Couscous

Glacé

Champignons à la
grecque
Colin façon Fish
chips sauce
rémoulade
Galette légumes
Fromage
Coupelle de fruits

Asperges
Boudin aux
pommes
Purée

Fromage

Fruit

Salade verte-
roquette
(portages)
Saute de dinde au
cidre
Poêlée de légumes
à la méridionale
Fromage
Pâtisserie

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage
Crêpe
champignons-
fromage
Brocolis au
beurre
Crème dessert

Potage
Salade
nordique
Fromage
Ananas au
sirop

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 17 au 23 août

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Œuf
mayonnaise
Lasagne de
légumes d'été

Fromage

Fruit

Nems

Riz cantonais

Fromage

Abricot au sirop

Salade de museau
Sauté de porc au
thym
Petits pois à la
française

Laitage

Fruit

Melon

Spaghetti à la
bolognaise

Fromage râpé

Glace

Aïoli

Fromage

Fruit

Taboulé
Paupiette de
lapin au jus
Blettes persillées

Laitage

Fruit

Terrine de
légumes
Escalope de
dinde
milanaise
Pâtes au jus
Fromage râpé
Pâtisserie

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage
Salade de
pommes de
terre au thon

Fromage

Compote

Potage
Pizza aux 3
fromages

Salade verte

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 24 au 30 août

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Légumes farcis

Salade verte

Fromage

Pêche au sirop

Salade verte
Poisson à la provençale
Purée de carottes citronnées
Gaufre
Confiture

Mortadelle
Poulet rôti
Salade de riz
Fromage
Melon

Melon
Artichaut en barigoule
Glace

Feuilleté au chèvre
Sardines
Salade niçoise
Laitage
Fruit

Tarte aux légumes
Emincé de volaille aux épices kebab
Salade de lentilles
Fromage
Fruit

Salade de haricots plats aux échalotes
Cannelloni
Fromage
Pâtisserie

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage Cordiale de légumes au pesto

Fromage

Crème dessert

Potage Œuf dur-macédoine de légumes

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

Résidence du Port-Marchand

Du 31 août au 6 septembre

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Pamplemousse
Ravioli de
bœuf en sauce
tomate

Fromage râpé

Ile flottante

Salade
mexicaine aux
haricots rouges
Filet de colin
pané
Haricots beurre
persillés
Fromage
Fruit

Champignons
frais à la crème
Merguez à la
plancha
Semoule aux
légumes
Fromage
Fruit

Tomate à
l'italienne
(mozzarella)
Rôti de porc
froid
Frites
Glace

Feuilleté
Dubarry
(choux fleurs-
béchamel)
Filet de colin
au basilic
Ratatouille
Laitage
Fruit

Haricots verts en
salade

Paella

Fromage

Compote

Pizza emmental
Sauté de dinde aux
olives
Salsifis beurre
persillés

Fromage

Pâtisserie

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage
Crêpe
champignons-
fromage
Salade de
choux fleurs

Dessert lacté

Potage
Hachis
Parmentier

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.