

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 6 au 12 juillet

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade verte
Lasagne à la bolognaise
Fromage
Fruit

Salade estivale au quinoa
Poisson à la bordelaise
Haricots beurre
Laitage sucré
Fruit

Poulet basquaise
Polenta
Fromage
Fruit

Salade de tomate à l'italienne (mozzarella)
Echine de porc grillée
Frites

Quiche aux oignons
Filet de colin pané
Ratatouille
Laitage sucré
Pêche au sirop

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

Salade verte-roquette
Paella
Fromage
Pâtisserie

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage
Crêpe aux champignons et fromage
Salade de choux fleurs
Fromage blanc

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

Résidence du Port-Marchand

Du 13 au 19 juillet

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

Salade de pois
chiche et
concombre

Lasagne
épinards-
chèvre

Fromage

**Fête nationale
- Apéritif**

Salade de
tomate
pêche/feta

Pave de
saumon sauce
vierge

Rillettes de porc

Tatin aux oignons
Salade niçoise

Laitage sucré

Fruit

Melon

Porc au curry

Riz

Glace

Sambos

Poisson (colin)
aux amandes
Courgettes huile
olive-citron
Fromage
Salade de fruits
frais

Salade de
pommes de terre

Cordon bleu

Petits pois -
carottes

Laitage nature

Fruit

Terrine de
légumes

Tajine de poulet

Semoule

Fromage

Pâtisserie

soir →

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage

Tarte fines
aux légumes

Haricots verts
en salade

Coupelle de
fruits

Potage

Falafels

Sauce
fromage blanc

Compote

Informations 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 20 au 26 juillet

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Taboulé

Assiette estivale
(Rôti de dinde
froid/rillettes de
porc/salade-
tomate)

Fromage
Salade de fruits
frais

Légumes farcis

Salade verte

Fromage

Fruit

Radis/beurre

Soupe au pistou
complète

Fromage

Ananas au sirop

Melon au porto

Artichaut en
barigoule

Fromage

Glace

Moules façon
poulette

Frites

Fromage blanc

Fruit

Céleri
rémoulade

Poulet rôti

Pâtes au jus

Laitage

Coupelle de
fruits

Tomate à
l'italienne

Rosbif
Haricots beurre-
flageolets

Fromage

Pâtisserie

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Suggestions
du chef

Potage

Œuf
dur/macédoine
de légumes

Fromage

Potage

Saucisse de
volaille/Purée
de légumes

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 27 juillet au 2 août

lundi

Omelette aux champignons et pommes de terre sautées

Salade verte Fromage

Fruit

Suggestions du chef

mardi

Salade de riz

Filet de colin pané

Ratatouille

Fromage

Fruit

Suggestions du chef

mercredi

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

Suggestions du chef

jeudi

Pâté de campagne

Jambon rôti aux herbes

Flan de légumes aux pommes de terre

Glace

Suggestions du chef

vendredi

Tarte tomate/chèvre

Maquereaux

Salade complète (tomate-salade œufs-macédoine-emmental)

Laitage

Suggestions du chef

samedi

Taboulé

Rissolette de veau

Gratin de courgettes

Laitage

Fruit

Potage

Tarte au fromage

Salade verte-roquette

Compote

dimanche

Pamplemousse
Sauté de dinde à la provençale
Spaghetti

Emmental râpé

Pâtisserie

Potage

Œuf mimosa et asperges

Laitage

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.