

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 7 au 13 septembre 2026

lundi 07

Tajine de poulet-
Semoule
Pêche au sirop

midi →

mardi 08

Salade verte et tomates
Lasagne épinards et saumon
Fromage
Dessert lacté

mercredi 09

Menu Thème Grand Est
Apéritif
Flammekueche
Salade endives et betterave
Glace vanille
Caramel

jeudi 10

Croque-monsieur maison
Salade niçoise

Glace Sunday

vendredi 11

Sambos
Poisson au four
Blettes à la provençale
Fromage
Fruit

samedi 12

Salade de tomate et riz
Cordon bleu
Petits pois aux carottes
Laitage
Coupelle de fruits

dimanche 13

Salade coleslaw
Poulet rôti
Poêlée campagnarde
Gratin dauphinois individuel
Fromage
Pâtisserie

soir →

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage
Haricots verts à la bourguignonne (cuisinés aux lardons)
Dessert lacté
Compote

Potage
Macaronis aux légumes
Emmental râpé
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 14 au 20 septembre 2026

lundi 14

Fonds d'artichaut
à la russe

Falafels Sauce au
fromage blanc
Purée de carottes
au cumin

Fruit

mardi 15

Salade verte
Brandade de
morue

Fromage

Fruit

mercredi 16

Concombre à la
grecque
Rôti de porc aux
lentilles
Fromage
Coupelle de
pruneaux

jeudi 17

Salade de
tomates
Sauté de bœuf
au basilic
Spaghetti
Emmental râpé
Pâtisserie

vendredi 18

Salade verte
Moules à la
marinière
Riz
Yaourt brassé
Fruit

samedi 19

Salade nordique
(Pommes de terre-
hareng)
Rissollette de veau
pané
Choux fleurs
persillés
Laitage
Coupelle de fruits

dimanche 20

Céleri rémoulade
Sauté de dinde
au cidre-
Haricots beurre
Fromage
Pâtisserie

Potage
Polenta gratinée
en sauce tomate
au champignon
Yaourt
aromatisé
Compote

Potage
Lamelle de
volaille kébab
Galette de
légumes
Fromage blanc à
la crème de
marron

Potage
Tarte au fromage
Flan vanille
Compote

Potage
Saucisse de
volaille et purée
de légumes
Fromage blanc
aux fruits

Potage
Poireaux au
jambon
Compote
Donut

Potage
Œuf à la
macédoine
Flan vanille

Potage
Tortellini
ricotta-épinards
en sauce tomate
Emmental râpé
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 21 au 27 septembre 2026

lundi 21

Macédoine vinaigrette
Lasagne à la bolognaise
Dessert lacté
Fromage

midi →

mardi 22

Accras de morue sauce rougail
Poisson pané
Galette de légumes
Fromage
Fruit

mercredi 23

Suprême de pamplemousse
Spaghetti à l'orientale (merguez-poivrons-sauce tomate)
Emmental râpé
Compote

jeudi 24

Pâté de campagne
Sauté de porc aux oignons
Poêlée rustique
Gratin dauphinois individuel
Fruit

vendredi 25

Salade carioca Bio (semoule-macédoine-h.rouge-échalote)
Filet de colin au four
Purée de potiron
Fromage
Fruit

samedi 26

Carottes râpées
Sauté de poulet au caramel
Poêlée de légumes asiatique et riz
Yaourt nature sucré
Coupelle de fruits

dimanche 27

Terrine de légumes
Paupiette de lapin à la provençale
Spaghetti
Emmental râpé
Pâtisserie

soir →

Potage Lentilles aux lardons
Fromage
Compote

Potage Omelette aux pommes de terre
Compote

Potage Crêpe au fromage et champignons et salsifis persillés
Dessert lacté

Soupe de poisson complète
Compote

Potage Nuggets de poulet
Coquillettes au beurre
Emmental râpé

Potage Salade nordique
Fromage
Compote

Potage Haricots verts et pommes dauphine
Fromage
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 Port-Marchand

Du 28 septembre au 4 octobre 2026

lundi 28

Salade de tomates
Omelette
Pommes de terre et champignons persillés
Fromage
Compote

midi →

mardi 29

Salade de choux fleurs et brocolis
Quenelles de brochets sauce Nantua
Petit ébly
Fromage
Fruit Fruit

mercredi 30

Salade verte
Sauté de porc au thym
Haricots blanc
Yaourt nature
Compote

jeudi 01

Feuilleté au chèvre
Sauté de bœuf au basilic
Carottes sautées
Fruit
Pâtisserie

vendredi 02

Macédoine de légumes en salade
Lamelles d'encornet à l'armoricaine
Riz
Fromage
Fruit

samedi 03

Lentilles en salade
Steak fromager
Ratatouille
Laitage nature
Coupelle de fruits

dimanche 04

Mousse de canard
Cuisse de poulet aux pruneaux
Pommes dauphine
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Salade de pâtes à l'orientale
Fromage blanc
Compote

Soupe à l'oignon complète
Sardines
Dessert lacté
Coupelle de fruits

Potage
Saucisse de Strasbourg et pommes de terre sautées
Compote

Potage
Epinards façon Catalane (braisés au Lards et œuf dur)
Laitage nature bio

Potage
Croque-Monsieur
Salade verte
Compote

Potage
Spaghetti en sauce tomate
Emmental râpé
Dessert lacté

Potage
Semoule à la cordiale de légumes
Yaourt nature
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 1 au 7 juin 2026

lundi gf

Salade composée
(tomate-œuf-mais)

Farfalles sauce
crème de poivrons
et chèvre

Yaourt vanille

Compote

midi →

mardi gf

Pizza aux 3
fromages

Gratin de
poisson

Côte de blettes
persillées

Dessert lacté

mercredi gf

Salade verte

Boudin aux
pommes

Purée

Fromage

Coupelle de fruits

jeudi gf

Salade
strasbourgeoise
(saucisse-
pommes de terre)

Sauté de porc aux
herbes

Salsifis persillés

Glace

vendredi gf

Melon

Poisson aux
amandes

Petits pois aux
carottes

Fromage

Pêche au sirop

samedi gf

Haricots verts en
salade

Filet de poulet
marinés aux

Frites

Laitage

Coupelle de fruits

dimanche gf

Salade verte

Lasagne à la
bolognaise

Fromage

Pâtisserie

soir →

Potage

Jambon et
courgettes
persillées

Fromage

Potage

Polenta
gratinée sauce
tomate aux
champignons

Compote

Potage

Salade niçoise

Laitage

Pruneaux

Potage

Ravioli bœuf
basilic

Emmental râpé

Compote

Potage

Pommes de
terre et
ratatouille

Fromage

Compote

Potage

Saucisse de
volaille et purée
de légumes

Laitage

Compote

Potage

Quiche tomate
et chèvre

Salade verte

Laitage

Pruneaux

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.