

Les menus de la semaine

Résidence du Porphyre

Du 3 au 9 août 2026

lundi 3

Hachis parmentier
Salade verte

Fromage
Salade de fruits
frais

midi →

mardi 4

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

Laitage
Fruit

mercredi 5

Rosbif-Chips
Anti pastis de
légumes d'été

Fromage
Pomme au four

jeudi 6

Melon
Soupe au pistou
à la saucisse de
Toulouse

Glace

vendredi 7

Concombre au
fromage blanc

Accras de morue
sauce rougail
Purée de légumes

Fromage
Fruit

samedi 8

Radis-beurre
Ravioli de bœuf
sauce pistou
Fromage râpé

Coupelle de fruits

dimanche 9

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

Fromage
Pâtisserie

soir →

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 Porphyre

Du 10 août au 16 août 2026

lundi 10

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

midi →

mardi 11

Céleri rémoulade
Lasagne au saumon
Fromage
Fruit

mercredi 12

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

jeudi 13

Couscous
Glacé

vendredi 14

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

samedi 15

Asperges
Boudin aux pommes
Purée
Fromage
Fruit

dimanche 16

Salade verte
Saute de dinde au cidre
Poêlée de légumes à la méridionale
Fromage
Pâtisserie

soir →

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage
Crêpe champignons-fromage et brocolis au beurre
Crème dessert

Potage
Salade nordique (Pommes de terre-hareng)
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 Porphyre

Du 17 août au 23 août 2026

lundi 17

Œuf
mayonnaise

Lasagne de
légumes d'été

Fromage
Fruit

midi →

mardi 18

Nems

Riz cantonais
Fromage

Abricot au
sirop

soir →

mercredi 19

Salade de museau

Sauté de porc au
thym
Petits pois à la
française

Laitage
Fruit

jeudi 20

Melon

Spaghetti à la
bolognaise
Fromage râpé

Glace

vendredi 21

Aïoli

Fromage
Fruit

samedi 22

Taboulé

Paupiette de lapin
au jus
Blettes persillées

Laitage
Fruit

dimanche 23

Terrine de
légumes

Escalope de
dinde milanaise
Pâtes au jus
Fromage râpé

Pâtisserie

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 Porphyre

Du 24 août au 30 août 2026

lundi 24

Légumes farcis
Salade verte

Fromage
Pêche au sirop

midi →

Suggestions du
chef

soir →

mardi 25

Salade verte

Poisson à la
provençale
Purée de carottes
citronnées

Gaufre chocolat-
chantilly

Suggestions du
chef

mercredi 26

Mortadelle

Poulet rôti
Salade de riz

Fromage
Melon

Suggestions du
chef

jeudi 27

Melon

Artichaut en
barigoule

Fromage à la
coupe
Glacé

Suggestions du
chef

vendredi 28

Feuilleté au chèvre

Sardines
Salade de haricots
verts

Laitage
Fruit

Suggestions du
chef

samedi 29

Tarte aux poireaux

Emincé de volaille
aux épices kébab
Salade de lentilles

Fromage
Fruit

Potage

Cordiale de
légumes au
pesto

Fromage
Crème dessert

dimanche 30

Salade de
haricots plats aux
échalotes

Cannelloni

Fromage
Pâtisserie

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 Porphyre

Du 31 août au 6 septembre 2026

lundi 31

Pamplemousse

Ravioli de bœuf
en sauce tomate
Fromage râpé

Ile flottante

mardi 1^{ER}

Salade mexicaine
aux haricots rouges

Filet de colin pané
Haricots beurre
persillés

Fromage
Fruit

mercredi 2

Champignons frais à
la crème

Merguez à la
plancha
Semoule aux
légumes

Fromage
Fruit

jeudi 3

Tomate à
l'italienne
(mozzarella)

Rôti de porc
froid
Frites

Glace

vendredi 4

Feuilleté aux
poireaux

Filet de colin au
basilic
Ratatouille

Laitage
Fruit

samedi 5

Haricots verts en
salade

Paella

Fromage
Compote

dimanche 6

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.