

Les menus de la semaine

Résidence du Porphyre

Du 7 au 13 septembre 2026

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
midi →	Tajine de poulet-Semoule Pêche au sirop	Salade verte et tomates Lasagne épinards et saumon romage Dssert lacté	Suprême de pamplemousse Sauté de porc au curry Riz Laitage Fruit	Croque-monsieur maison Salade niçoise Glace Sunday	Sambos Poisson au four Blettes à la provençale Fromage Fruit	Salade de tomate et riz Cordon bleu Petits pois aux carottes Laitage Coupelle de fruits	Salade coleslaw Poulet rôti Poêlée campagnarde Gratin dauphinois individuel Fromage Pâtisserie
soir →	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 Porphyre

Du 14 au 20 septembre 2026

lundi 14

Fonds d'artichaut à la russe
Falafels Sauce au fromage blanc
Purée de carottes au cumin

Salade de fruits frais

midi →

mardi 15

Brandade de morue

Salade verte

Fromage

Fruit

mercredi 16

Concombre à la grecque

Rôti de porc aux lentilles

Fromage

Coupelle de pruneaux

jeudi 17

Salade de cœurs de palmiers

Sauté de bœuf au basilic
Spaghetti

Emmental râpé
Glace Cône vanille

vendredi 18

Moules à la marinière

Frites

Laitage

Fruit

samedi 19

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

dimanche 20

Céleri rémoulade

Sauté de dinde au cidre - Haricots beurre

Fromage

Pâtisserie

soir →

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage

Œuf à la macédoine

Flan vanille

Fromage

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 Porphyre

Du 21 au 27 septembre 2026

lundi 21

Lasagne à la bolognaise

Salade verte

Dessert lacté

Fromage

midi →

mardi 22

Accras de morue
sauce rougail
Pavé de saumon
au citron
Purée de courgettes

Fromage
Fruit

mercredi 23

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

jeudi 24

Pâté de campagne
Sauté de porc aux oignons

Poêlée rustique
Gratin dauphinois individuel

Glace

vendredi 25

Salade carioca Bio
(semoule- acédoine- 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

Laitage
Coupelle de fruits

dimanche 27

Terrine de légumes

Paupiette de lapin à la provençale
Spaghetti

Emmental râpé

Pâtisserie

soir →

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage

Salade nordique
(Pommes de terre-hareng)

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 Porphyre

Du 28 sept AU 4 octobre 2026

lundi 28

Omelette
garnie paysanne

Salade d'endives

Fromage

Pruneaux

midi →

mardi 29

Salade de choux
fleurs et brocolis
Quenelles de
brochets sauce
Nantua
Petit ébly façon
pilaf

Fromage
Fruit

mercredi 30

Salade verte
Sauté de porc au
thym
Haricots blanc

Laitage

Salade de fruits
frais

jeudi 01

Feuilleté au
chèvre

Sauté de bœuf au
cidre

Carottes vichy

Glace

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

Coupelle de fruits

dimanche 04

Mousse de canard

Cuisse de poulet
aux pruneaux

Pommes dauphine

Fromage

Pâtisserie

soir →

Suggestions du
chef

Suggestions du
chef

Suggestions du
chef

Suggestions du
chef

Suggestions du
chef

Potage

Spaghetti en
sauce tomate
Emmental râpé

Dessert lacté

Potage
Semoule à la
cordiale 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.