

Les menus de la semaine

Résidence du Porphyre

Du 6 au 12 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

midi →

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
Glace

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
Fromage
Compote

Salade verte-roquette
Paella
Fromage
Pâtisserie

soir →

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage
Saucisse de volaille et purée de légumes
Fromage

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 Porphyre

Du 13 au 19 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Salade de pois
chiche et
concombre
Lasagne épinards-
chèvre
Fromage

Fruit

**Fête nationale -
Apéritif**
Salade de tomate
pêche/feta
Pave de saumon
sauce vierge
Pommes dauphine
Ile flottante

Rillettes de porc
Tatin aux oignons
Salade niçoise

Laitage sucré

Fruit

Melon

Porc au curry
Riz

Glacé

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

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

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 20 au 26 juillet 2026

Eté / Fête des pères

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 Porphyre

Du 27 juillet au 2 août

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Omelette aux champignons et pommes de terre sautées
Salade verte
Fromage
Fruit

Salade de riz
Filet de colin pané
Ratatouille
Fromage
Fruit

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

Pâté de campagne
Jambon rôti aux herbes
Flan de légumes aux pommes de terre
Glace

Tarte tomate/chèvre
Maquereaux
Salade complète
(tomate-salade œufs-macédoine-emmental)
Laitage

Taboulé
Rissollette de veau
Gratin de courgettes
Laitage
Fruit

Pamplemousse
Sauté de dinde à la provençale
Spaghetti
Emmental râpé
Pâtisserie

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage
Crêpe fromage et champignons
Salsifis au beurre
Compote

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.

Les menus de la semaine

Résidence du Porphyre

Pentecôte

Du 29 juin au 5 juillet 2026

Fête des mères

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Melon
Pissaladière
Salade tomate et mozzarella
Ile flottante
Biscuit

Pois chiche en salade
Maquereaux
Ratatouille
Fromage
Fruit

Salade verte
Rosbif
Frites
Fromage
Suprême de pamplemousse

Salade de tomates
Jambon rôti aux herbes
Flan de courgettes
Glace

Salade de lentilles
Filet de colin pané
Aubergine parmesane
Fromage
Fruit

Salade coleslaw
Sauté de porc façon colombo
Riz
Fromage
Fruit

Salade de betterave
Escalope de dinde milanaise
Spaghetti au pistou
Emmental râpé
Pâtisserie

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Suggestions du chef

Potage
Soupe au pistou végétarienne
Yaourt aromatisé
Compote

Potage
Tarte au fromage
Haricots verts en salade
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.