

Les menus de la semaine

Portage de repas à domicile

Du 3 au 9 Août 2026

lundi 3

Terrine de légumes
Hachis parmentier
Fromage
Ananas au sirop

midi →

mardi 4

Feuilleté niçois
Poisson bordelaise
Purée de courgettes à l'huile d'olive
Yaourt aromatisé
Fruit

mercredi 5

Salade de betterave
Nuggets de poulet
Salade de riz au thon
Fromage
Fruit

jeudi 6

Carottes râpées agrumes
Soupe au pistou à la saucisse de Toulouse
Fromage blanc
Pâtisserie

vendredi 7

Concombre à la grecque
Accras sauce rougail
Tomate à la provençale
Fromage
Compote

samedi 8

Radis-beurre
Ravioli de bœuf sauce pistou
Fromage râpé
Coupelle de fruits

dimanche 9

Salade grecque (concombre/feta)
Poulet rôti
Poêlée rustique-gratin dauphinois
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Sardines
Carottes cuites en salade
Fromage

Potage
Salade lyonnaise (Museau-pommes de terre)
Fromage
Compote

Potage
Omelette
Salade verte
Laitage

Potage
Pizza aux 3 fromages
Crème dessert

Potage
Jambon et courgettes persillées
Fromage

Potage
Tomates à la russe
Compote

Potage
Semoule et ratatouille
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

Portage de repas à domicile

Du 10 au 16 Août 2026

lundi 10

Salade de lentilles
Crispidor (steak fromager)
Purée de légumes
Dessert lacté
Fruit

midi →

mardi 11

Céleri rémoulade
Lasagne au saumon
Fromage
Fruit

mercredi 12

Salade verte
Assiette anglaise (jambon/mortadelle/pâté de campagne)
Flan de courgettes bio
Yaourt aromatisé
Compote

jeudi 13

Melon
Couscous
Semoule
Fromage
Pâtisserie

vendredi 14

Champignons à la grecque
Colin façon Fish and chips
Gallettes légumes
Fromage
Coupelle de fruits

samedi 15

Asperges
Boudin aux pommes
Purée
Fromage blanc
Coupelle de fruits

dimanche 16

Salade verte
Saute de dinde au cidre
Poêlée méridionale
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Riz cantonais
Yaourt nature
Compote

Potage
Omelette basquaise
Dessert lacté

Potage
Médailon de surimi et taboulé
Compote

Potage
Nuggets fromager/jeunes carottes
Dessert lacté

Potage
Mortadelle et macédoine de légumes
Laitage

Potage
Crêpe champignons-fromage
Salade de brocolis bio
Dessert lacté

Potage
Salade nordique
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

Portage de repas à domicile

Du 17 au 23 Août 2026

lundi 17

Œuf
mayonnaise

Lasagne de
légumes

Fromage
Fruit

mardi 18

Salade de
tomates

Nems
Riz cantonais

Fromage
Abricot au

mercredi 19

Salade verte

Saute de porc
au thym
Petits pois à la
française

Laitage
Compote

jeudi 20

Melon

Spaghetti
bolognaise
Emmental râpé

Pâtisserie

vendredi 21

Betterave

Aïoli

Fromage
Fruit

samedi 22

Taboulé

Paupiette de lapin
au jus
Blettes persillées

Laitage
Fruit

dimanche 23

Terrine de
légumes

Escalope milanaise
Pâtes au jus
Fromage râpé

Pâtisserie

Potage

Brandade de
morue

Fromage
Compote

Potage

Flan de
carottes

Fromage
Dessert lacté

Potage

Salade de pâtes
(tomate/ feta)

Dessert lacté
Compote

Potage

Nuggets fromage
et purée de
légumes verts

Fromage

Potage

Croque-monsieur
Salade verte

Dessert lacté

Potage

Salade de
pommes de
terre au thon

Fromage
Compote

Potage

Pizza aux
fromages

Dessert lacté
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

Portage de repas à domicile

Du 24 au 30 Août 2026

lundi 24

Carottes râpées
aux agrumes

Sauté de bœuf
au basilic
Polenta

Fromage
Compote

midi →

mardi 25

Salade verte

Poisson à la
provençale -
Purée de
légumes

Gaufre - Confiture

mercredi 26

Mortadelle

Poulet rôti
Salade de riz

Fromage
Fruit

jeudi 27

Melon

Artichaut en
barigoule

Fromage
Pâtisserie

vendredi 28

Feuilleté au chèvre

Sardines
Salade de haricots
verts aux échalotes

Laitage
Fruit

samedi 29

Tarte aux poireaux

Emincé de volaille
aux épices kébab
Salade de lentilles

Fromage
Fruit

dimanche 30

Salade de haricots
plats aux échalotes

Cannelloni

Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage

Salade niçoise
aux pommes
de terre

Dessert lacté
Fruit

Potage

Courgettes
parmesanes
sur lit de
semoule

Dessert lacté

Soupe de
poisson
complète

Dessert lacté
Compote

Potage

Gratin
coquillettes au
jambon

Compote

Potage

Salade de
Lyonnaise

Fromage
Dessert lacté

Potage

Cordiale de
légumes au
pesto

Fromage
Dessert lacté

Potage

Œuf dur et
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

Portage de repas à domicile

Du 31 août au 6 septembre 2026

lundi 31

Carottes cuites
en salade

Tortellini ricotta
épinard
Sauce tomate -
Fromage râpé

Ile flottante

Potage

Médailillon surimi
et taboulé

Fromage

mardi 1^{er}

Salade mexicaine
aux haricots
rouges

Poisson pané
Haricots beurre
persillés

Fromage
Fruit

Potage

Pâtes au pistou
Emmental râpé

Compote

mercredi 2

Champignons en
salade

Boulettes au jus
Semoule aux
légumes

Fromage
Fruit

Potage

Salade complète
(œuf/jambon)

Fromage
Dessert lacté

jeudi 3

Tomate à l'italienne
(mozzarella)

Roti de porc froid
Galettes de
pommes de terre

Compote
Pâtisserie

Potage

Sambos
Poêlée
chinoise/riz

Fromage

vendredi 4

Feuilleté Dubarry
(Choux fleurs-béchamel)

Filet de colin au
basilic
Ratatouille

Laitage
Fruit

Potage

Jambon et pâtes
gros coudes
Fromage râpé

Compote

samedi 5

Haricots verts en
salade

Paella

Fromage
Compote

Potage

Crêpe
champignons-
fromage
Salade de choux
fleurs

Dessert lacté

dimanche 6

Pizza au fromage

Sauté de dinde
aux olives
Salsifis beurre
persillés

Fromage
Pâtisserie

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.