

Les menus de la semaine

Portage de repas à domicile

Du 7 au 13 septembre 2026

lundi 07

Carottes râpés
aux agrumes
Tajine de
poulet-Semoule
Coupelle de
fruits

midi →

mardi 08

Salade verte et
tomates
Lasagne
épinards et
saumon
Fromage
Dessert lacté
Fruit

mercredi 09

Suprême de
pamplemousse
Sauté de porc au
curry
Riz
Laitage
Fruit

jeudi 10

Rillettes de porc
Pizza emmental
Salade niçoise
Fruit
Pâtisserie

vendredi 11

Sambos
Poisson à la
Bordelaise
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
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Tarte aux
poireaux
Fromage
Crème dessert

Potage
Jambon et
salsifis persillés
Fromage
Compote

Potage
Steak fromager
Salade verte et
tomates

Compote

Potage
Ravioli de bœuf
au pistou créme
Emmental râpé
Dessert lacté

Potage
Carottes au
chorizo
Fromage
Dessert lacté

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

Portage de repas à domicile

Du 14 au 20 septembre 2026

lundi 14

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

midi →

mardi 15

Salade verte
Brandade de morue
Fromage
Fruit Fruit

soir →

Potage
Polenta gratinée en sauce tomate au champignon
Yaourt aromatisé
Compote

mercredi 16

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

Potage
Tarte au fromage
Flan vanille
Compote

jeudi 17

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

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

vendredi 18

Salade verte
Moules à la marinière
Riz
Yaourt brassé
Fruit

Potage
Poireaux au jambon
Compote
Donut

samedi 19

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

Potage
Œuf à la macédoine
Flan vanille

dimanche 20

Céleri rémoulade
Sauté de dinde au cidre
Haricots beurre
Fromage
Pâtisserie

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

Portage de repas à domicile

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
Pâtisserie

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

Portage de repas à domicile

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

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.