

Les menus de la semaine

Portage de repas à domicile

Du 6 au 11 juillet 2026

lundi

Poireaux vinaigrette
Lasagne à la bolognaise bio
Fromage
Fruit

midi →

mardi

Taboulé
Poisson à la bordelaise
Haricots beurre
Laitage sucré
Fruit

mercredi

Champignons en salade
Poulet basquaise
Polenta
Fromage
Fruit

jeudi

Salade de tomate
Rôti de porc froid
Galette de pommes de terre
Fromage
Pâtisserie

vendredi

Feuilleté Dubarry
Filet de colin au four
Poêlée ratatouille
Laitage sucré
Coupelle de fruits

samedi

Haricots verts bio en salade
Emincé de volaille aux épices kébab
Salade de lentilles
Fromage
Compote

dimanche

Salade verte-roquette
Paella
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Médailon surimi- Salade de tomate et riz
Fromage

Potage
Cordiale de légumes aux pommes de terre
Fromage
Compote

Potage
Salade complète (œuf/jambon)
Laitage sucré
Compote

Potage
Sambos
Salade chinoise
Fromage

Potage
Jambon et coquillettes
Emmental râpé
Dessert lacté

Potage
Crêpe aux champignons et fromage
Salade de choux fleurs
Fromage blanc

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

Portage de repas à domicile

Du 13 au 19 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Pois chiche en
salade

Lasagne ricotta
épinards

Fromage

Fruit

Salade de
brocolis

Brandade de
Morue

Crème dessert
Coupelle de fruits

Rillettes de porc

Boulettes de bœuf
au thym

Ratatouille

Laitage sucré

Fruit

Melon

Porc au curry

Riz

Compote

Pâtisserie

Sambos

Poisson (colin) aux
amandes

Courgettes huile
olive-citron

Fromage

Fruit

Salade de
pommes de terre

Cordon bleu

Petits pois -
carottes

Laitage nature
Fruit

Terrine de légumes

Tajine de poulet

Semoule

Fromage

Pâtisserie

Potage

Mélange de
légumes aux
lardons

Fromage blanc à la
crème de marron

Biscuit

Potage

Semoule à la
cordiale

Fromage

Dessert lacté

Potage

Feuilleté au
chèvre

Carottes cuites
en salade

Dessert lacté

Potage

Pizza royale

Salade verte

Compote

Potage

Salade complète
de lentilles,
concombre Feta

Biscuit

Dessert lacté

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

Portage de repas à domicile

Du 20 au 26 juillet 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

mi-di →
Betterave
Rôti de dinde
froid
Taboulé
Fromage

Tarte au fromage
Poisson (colin) a la
niçoise
Poêlée de légumes
rustique
Beignet fourré
Fruit

Pamplemousse
Soupe au pistou
complète (avec
saucisse)
Fromage
Compote

Melon
Artichaut en
barigoule
Fromage
Pâtisserie

Poireaux en
vinaigrette
Moules façon
poulette
Riz
Fromage blanc
Fruit

Céleri rémoulade
Poulet rôti
Pâtes au jus
Emmental râpé
Coupelle de fruits

Tomate à
l'italienne
(mozzarella)
Rosbif
Haricots beurre
et flageolets
Fromage
Pâtisserie

soir →
Potage
Lasagne légumes
bio
Dessert lacté

Potage
Pommes de
terre à la
lyonnaise
Suisse nature
Compote

Potage
Tarte aux
poireaux
Salade verte
Yaourt
aromatisé

Potage
Feuilleté au
poisson
Salade
verte/emmental
Dessert lacté

Potage
Salade
strasbourgeoise
Fromage
Compote

Potage
Œuf dur et
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

Portage de repas à domicile

Du 27 juillet au 2 août 2026

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

Radis/Beurre
Omelette aux champignons et pommes de terre sautées
Fromage
Fruit

Salade de riz bio
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
Fruit
Pâtisserie

Pizza à l'emmental
Maquereaux
Salade complète (tomate-salade œufs-macédoine)
Laitage
Compote

Taboulé
Rissollette de veau
Gratin de courgettes
Laitage
Fruit

Haricots verts en salade
Sauté de dinde à la provençale
Spaghetti
Emmental râpé
Pâtisserie

Potage
Petits pois aux lardons
Fromage
Dessert lacté

Potage
Croque-monsieur
Tomate au basilic
Laitage

Potage
Salade nordique
Fromage
Compote

Potage
Feuilleté à la volaille
Fromage
Compote

Potage
Nuggets fromager
Salade de brocolis bio
Dessert lacté

Potage
Poulet rôti
Chips
Compote

Potage
Crêpe aux champignons et fromage
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.