

Les menus de la semaine

Résidence du Porphyre

Du 5 au 11 Octobre 2026

lundi 05

Pois chiche en
salade
Jambon rôti
aux herbes
Endives
braisées
Fromage
Fruit

midi →

mardi 06

Velouté de
potiron
Tourte saumon
épinards
Salade verte
Fromage
Salade de
fruits frais Fruit

mercredi 07

Suprêmes de
pamplemousse
Spaghetti à la
bolognaise
Emmental râpé
Fruit

jeudi 08

Salade verte

Poulet rôti

Frites

Glace

vendredi 09

Aïoli

Fromage

Fruit

samedi 10

Taboulé
Boulettes
d'agneau au jus
Poêlée
méridionale
Laitage bio
Coupelle de fruits

dimanche 11

Carottes râpées
aux agrumes
Sauté de dinde
aux olives
Polenta
Fromage
Pâtisserie

soir →

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Potage

Nuggets
Fromagers
Haricots verts en
salade

Dessert lacté

Potage

Œuf à la
macédoine
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 12 au 18 Octobre 2026

lundi 12

La Carbonade
façon
flamande

Potatos

Ile flottante

midi →

mardi 13

Salade
martiniquaise
(salade, tomate,
ananas, maïs)
Curry de la mer
Riz basmati aux
petits pois et
menthe
Salade de fruits

Suggestions

du

chef

soir →

mercredi 14

Couscous

Fromage
blanc au miel

Suggestions

du

chef

jeudi 15

Salade bulgare avec
feta
Sauté de porc à la
grecque
(tomates, poivrons,
origan, ail)
Farfalle aux
courgettes
Emmental Râpé
Glacé

Suggestions

du

chef

vendredi 16

Salade bretonne
(artichaut,
pommes de terre,
thon)
Bouchées aux
fruits de mer
Fromage
Poire au chocolat

Suggestions

du

chef

samedi 17

Salade tomates
Boulettes aux
échalotes
Cordiale de
légumes persillés
Fromage
Coupelle de fruits

Potage

Pommes de
terre à la
marseillaise

Dessert lacté

dimanche 18

Pâté de
campagne
Poulet rôti
Haricots verts
persillés
Fromage
Pâtisserie

Potage
Jambon et
salsifis
persillés
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 19 au 25 Octobre 2026

lundi 19

Rôti de veau
(cuit sous vide)
Gratin
dauphinois
maison
Fromage
Fruit

midi →

mardi 20

Salade nordique
(pommes de
terre-Hareng)
Nuggets
fromagers
Purée de
carottes
Dessert lacté
Fruit

mercredi 21

Menu Bretagne
Kir au cidre-
crème d'haricots
blanc
Galette bretonne
aux champignons
Salade verte
Crêpe-boule
vanille/Chantilly

jeudi 22

Salade
d'endives

Boudin aux
pommes
Purée

Glace

vendredi 23

Salade andalouse
(roquette, poivrons,
feta, pois chiche)
Poisson à la
Bordelaise
Petits pois
Fromage
Abricot au sirop

samedi 24

Salade coleslaw

Cordon bleu
Coquillettes

Emmental râpé

Yaourt bio

dimanche 25

Nems
Sauté de poulet
au curry
Poêlée de
légumes
asiatique
Fromage
Pâtisserie

Suggestions

du

chef

soir →

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Potage

Omelette à la
ratatouille

Fromage

Potage

Haricots
verts à la
bourguignon
ne
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 26 Octobre au 1 Novembre 2026

lundi 26

Tatin aux
oignons
Œufs à la
florentine

Biscuit

Fruit

midi →

mardi 27

Salade
mexicaine
Pâtes aux
moules
Emmental râpé
Fruit

mercredi 28

Salade verte
Rôti de porc aux
lentilles
Laitage
Compote

jeudi 29

Velouté de
potiron
Boulettes de
bœuf à la
provençale
Brocolis persillés
Fromage à la
coupe
Glacé

vendredi 30

Poireaux en
vinaigrette
Poisson aux
amandes
Frites
Fromage
Fruit

samedi 31

Tarte oignons-
jambon
Sauté de dinde aux
herbes
Flageolets
Fromage

Coupelle de fruit

dimanche 01

Mousse de
canard
Blanquette à
l'ancienne
(porc)
Riz
Fromage
Pâtisserie

soir →

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Suggestions

du

chef

Potage

Moussaka

Laitage

Potage

Petits pois
aux lardons
Laitage
Biscuit

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 1 au 7 juin 2026

lundi gf

Salade composée
(tomate-œuf-mais)

Farfalles sauce
crème de poivrons
et chèvre

Yaourt vanille

Compote

mardi gf

Pizza aux 3
fromages

Gratin de
poisson

Côte de blettes
persillées

Dessert lacté

mercredi gf

Salade verte

Boudin aux
pommes

Purée

Fromage

Coupelle de fruits

jeudi gf

Salade
strasbourgeoise
(saucisse-
pommes de terre)

Sauté de porc aux
herbes

Salsifis persillés

Glace

vendredi gf

Melon

Poisson aux
amandes

Petits pois aux
carottes

Fromage

Pêche au sirop

samedi gf

Haricots verts en
salade

Filet de poulet
marinés aux

Frites

Laitage

Coupelle de fruits

dimanche gf

Salade verte

Lasagne à la
bolognaise

Fromage

Pâtisserie

midi →

soir →

Potage

Jambon et
courgettes
persillées

Fromage

Potage

Polenta
gratinée sauce
tomate aux
champignons

Compote

Potage

Salade niçoise

Laitage

Pruneaux

Potage

Ravioli bœuf
basilic

Emmental râpé

Compote

Potage

Pommes de
terre et
ratatouille

Fromage

Compote

Potage

Saucisse de
volaille et purée
de légumes

Laitage

Compote

Potage

Quiche tomate
et chèvre

Salade verte

Laitage

Pruneaux

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.