

Les menus de la semaine

Résidence du Port-Marchand

Du 5 au 11 octobre 2026

lundi 05

Pois chiche en
salade
Jambon rôti aux
herbes
Purée de
carottes
Fromage
Fruit

midi →

mardi 06

Salade de pommes
de terre à l'huile
d'olive
Paupiette de
saumon sauce
citron
Blettes persillées
Fromage
Compote aux
pruneaux

mercredi 07

Suprêmes de
pamplemousse
Spaghetti à la
bolognaise
Emmental râpé
Fruit

jeudi 08

Salade verte
Poulet rôti
Galette pdt
Compote
Pâtisserie

vendredi 09

Betterave
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 →

Potage
Pâtes aux
champignons
Emmental râpé
Compote

Potage
Hachis
parmentier
Salade verte
Fromage

Potage
Carottes au
chorizo
Fromage
Compote

Potage
Assiette
anglaise
(jambon,
mortadelle,
pâté
campagne)
Fromage

Potage
Riz cantonais
Laitage

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 Port-Marchand

Du 12 au 18 octobre 2026

lundi 12

Salade verte
roquette
La Carbonade
façon flamande-
De Greg
Pommes de
terre persillées
Ile flottante
Fruit

midi →

mardi 13

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

mercredi 14

Salade verte

Soupe Corse au
lard

Fromage blanc
au miel

jeudi 15

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

vendredi 16

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

samedi 17

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

dimanche 18

Pâté de
campagne
Poulet rôti
Haricots verts
persillés
Fromage
Pâtisserie

soir →

Potage
Salade
provençale
(artichauts -
tomates- olives
noires- filets
d'anchois)
Fromage
Compote

Potage
Tarte aux
poireaux
Salade verte
Fromage

Potage
Salade des
Andes
Fromage
Compote

Potage
Petits pois aux
lardons
Fromage
Coupelle de
fruits

Potage
Gratin de
coquillettes au
jambon
Compote

Potage
Pommes de
terre à la
marseillaise
Dessert lacté

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 Port-Marchand

Du 19 au 25 octobre 2026

lundi 19

midi →
Poireaux en vinaigrette
Rôti de veau (cuit sous vide)
Gratin dauphinois
Fromage
Fruit

mardi 20

Salade de pommes de terre
Nuggets fromagers
Purée de carottes
Dessert lacté
Fruit

mercredi 21

Œuf aux asperges
Spaghetti à la carbonara
Emmental râpé
Fruit

jeudi 22

Salade verte (portage)
Boudin aux pommes
Purée
Fromage
Pâtisserie

vendredi 23

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

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

soir →
Potage
Terrine de légumes et Taboulé
Laitage bio

Soupe de poisson complète
Compote

Potage
Feuilleté au chèvre
Salade verte
Coupelles de fruits

Potage
Flan de légumes aux pommes de terre
Fromage
Biscuit saphir

Potage
Choux de Bruxelles façon barigoule
Fromage blanc à la crème de marron
Biscuit (o saphir)

Potage
Omelette à la ratatouille
Fromage

Potage
Haricots verts à la bourguignonne
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 Port-Marchand

Du 26 octobre au 1 novembre 2026

lundi 26

Tarte aux légumes
Œufs à la florentine
Biscuit
Fruit

midi →

mardi 27

Salade mexicaine
Pâtes au thon
Emmental râpé
Fruit

mercredi 28

Salade verte
Rôti de porc aux lentilles
Laitage
Compote

jeudi 29

Salade de pois chiche
Boulettes de bœuf à la provençale-
Brocolis persillés
Fromage
Pâtisserie

vendredi 30

Salade nordique (pommes de terre-hareng)
Poisson aux amandes
Fonds artichauts persillés
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 →

Potage
Salade strasbourgeoise
Laitage
Compote

Potage
Quiche Lorraine
Haricots verts en salade
Dessert lacté

Potage
Pommes de terre à la marseillaise
Fromage
Compote

Potage
Pâtes au pistou crémé
Emmental râpé
Compote

Potage
Riz façon paella
Dessert lacté

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.