

# 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

*mardi* 06

Salade de pommes de terre (huile d'olive)

Paupiette de saumon sauce citron  
Blettes persillées

Fromage  
Compote pruneaux

*mercredi* 07

Suprêmes de pamplemousse

Spaghetti à la bolognaise

Fruit

*jeudi* 08

Salade verte

Poulet rôti  
Galette pommes de terre

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

*midi* →

*soir* →

Potage

Pâtes aux champignons

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 roquette

La Carbonade  
façon flamande-  
De Greg  
Pommes de terre  
persillées

Ile flottante

*mardi* 13

Salade  
martiniquaise

(salade, tomate, ananas,  
maïs)

Curry de la mer  
Riz basmati aux  
petits pois menthe

Poire au sirop

*mercredi* 14

Salade verte

Soupe Corse au  
lard

Fromage blanc  
au miel

*jeudi* 15

Salade bulgare (feta)  
Sauté de porc à la  
grecque

(tomates, poivrons, origan,  
ail)  
Farfalle aux  
courgettes

Tarte citron  
meringée

*vendredi* 16

Salade bretonne  
(artichaut, pommes de terre,  
thon)

Bouchées aux fruits  
de mer

Fromage  
Salade de fruits  
exotiques

*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

*midi* →

*soir* →

Potage

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

Fromage  
Compote

Potage

Tarte aux  
poireaux  
Salade verte

Fromage

Potage

Salade des Andes  
(Poivrons, haricots  
rouges, oignons rouges)  
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**

Poireaux en vinaigrette

Rôti de veau  
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

Fruit

**jeudi 22**

Salade verte

Boudin aux pommes  
Purée

Fromage  
Pâtisserie

**vendredi 23**

Salade andalouse  
(roquette, poivrons, feta, pois chiche)

Poisson à la Bordelaise  
Petits pois

Fromage  
Compote

**samedi 24**

Salade coleslaw

Cordon bleu  
Coquillettes

Yaourt bio

**dimanche 25**

Nems

Sauté de poulet au curry  
Poêlée de légumes asiatique

Fromage  
Pâtisserie

midi →

soir →

Potage

Terrine de légumes et Taboulé

Laitage bio

Soupe de poisson complète

Compote

Potage

Feuilleté au chèvre  
Salade verte

Coupelle de fruits

Potage

Flan de légumes aux pommes de terre

Fromage

Potage

Choux de Bruxelles façon barigoule

Fromage blanc à la crème de marron  
Biscuit

Potage

Omelette à la ratatouille

Fromage

Potage

Haricots verts à la bourguignonne

Laitage  
Compote

**Informations 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

**mardi 27**

Salade mexicaine

Pâtes au thon

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

Sauté de dinde aux herbes  
Flageolets

Fromage  
Coupelle de fruit

**dimanche 01**

Mousse de canard

Blanquette à l'ancienne (porc)  
Riz

Fromage  
Pâtisserie

midi →

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

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.