Les menus de la semaine

Portage de repas à domicile

Du 7 au 13 décembre 2026

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
midi	Choux fleurs en salade Paella Fromage Fruit	Salade d'ébly Filet de colin huile olive citron Purée de céleri Fromage Fruit	Salade verte Rôti de dinde aux herbes Poêlée méridionale et petit gratin dauphinois Laitage Compote	Salade de cœurs de palmiers Saucisse de Toulouse Haricots blancs Fromage Pâtisserie	Salade Ice berg au roquefort Moules Bio à la marinière Galette de pommes de terre Salade d'agrumes	Salade de pois chiche Emincé de volaille kebab Semoule-légumes couscous Laitage Fruit	Salade coleslaw Cannelloni Fromage Pâtisserie
soir	Potage Brandade de morue Fromage	Potage Haricots verts à la bourguignonne Fromage Coupelle de fruits	Potage Spaghetti à l'orientale Dessert lacté	Potage Nuggets fromager-Purée de légumes Compote	Potage Carottes au chorizo Fromage Dessert lacté	Potage Jambon-Coquillettes Laitage	Potage Pommes de terre à la marseillaise Fromage Salade d'agrumes

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 décembre 2026

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
midi	Tarte aux oignons Sauté de porc au cumin Carottes persillées Fromage Fruit	Terrine aux 2 poissons Gratin de poisson Epinards Dessert lacté Compote	Salade verte Boudin aux pommes Purée Fromage Fruit	Couscous Semoule Fruit Ile flottante	Poireaux en vinaigrette Poisson sauce ananas Riz Dessert lacté Coupelle de fruits	Salade de pommes de terre Rissolette de veau Salsifis persillés Laitage Fruit	Betterave Poulet basquaise Pâtes Fromage Pâtisserie
soir	Potage Gansette aux légumes Compote	Potage Chili aux légumes-Riz Coupelle de fruits	Potage Tarte aux légumes Fromage Dessert lacté	Potage Accras de morue sauce rougail Fromage Compote	Potage Lentilles cuisinées Fromage Compote	Potage Jambon Purée potiron Dessert lacté	Potage Choux fleurs à la polonaise 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 21 au 27 décembre 2026

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
midi	Potage parmentier carottes Pané fromager Blettes à la provençale Ile flottante Biscuit	Salade de brocolis Bio Brandade de morue Yaourt bio Fruit	Salade verte Chipolatas aux lentilles Fromage Compote	Pamplemousse Steak haché de veau aux échalotes Pâtes 3 couleurs Fromage Pâtisserie	Voir menus festifs en fin de document	Salade d'ébly Cordon bleu de dinde Purée de légumes Laitage Fruit	Salade de carottes cuites Sauté de porc aux herbes Petits pois à la française Fromage Pâtisserie
soir	Potage Boulettes de volaille aux épices-pommes de terre rôties Fromage	Potage Nuggets de poulet Haricots verts persillés Fromage	Potage Omelette aux épinards Laitage	Voir menus festifs en fin de document	Potage Pâtes gros coude au jambon Compote	Potage Crêpes champignons-fromage Salsifis beurre Dessert lacté	Potage Tarte aux poireaux Laitage Bio

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 décembre 2026 au 3 janvier

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1er	samedi 2	dimanche 3
midi	Macédoine vinaigrette Boulettes au jus Pommes de terre boulangère Fromage Coupelle exotique	Pois chiche Poisson pané Haricots beurre aux échalotes Fromage Fruit	Champignons à la grecque Sauté de porc caramel Riz Laitage Compote	Pamplemousse Rôti de dinde au thym Polenta sauce tomate Fromage Pâtisserie	Voir menus festifs en fin de document	Salade de haricots verts Hachis parmentier Laitage Compote	Lentilles en salade Poulet rôti Gratin de blettes Fromage Galette des rois
soir	Potage Lasagnes de légumes bio Fromage Compote	Potage Nuggets fromager/Purée de carottes Compote	Potage Tajine de légumes Semoule Laitage	Voir menus festifs en fin de document	Potage Jambon-Poêlée rustique Dessert lacté	Potage Cordon bleu-Choux fleurs persillés Fromage	Potage Ravioli bœuf à la tomate 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.

CCAS Toulon a du cœur

Les menus festifs 2026

Portage de repas à domicile

jeudi 24 soir

Terrine fine aux noix de St-Jacques

Suprême de volaille de Fête,jus réduit au Cognac et éclats de raisins
Rosace duchesse et tomates rôtie aux senteurs de l'Avent

Douceur pralinée et chocolat
Clémentine

jeudi 31 soir

Croustade gourmande
aux escargots de Bourgogne

Délice de boudin blanc à la truffe
Mousseline de potiron miel et pain d'épices

Clémentine
Mignardises

vendredi 25 midi

Pâté en croute du Maître Richelieu

Saumon et sa sauce nacrée aux agrumes
Fondue de poireaux sur lit de riz parfumé

Le Brie en habit de fête
Précieux citron yusu

vendredi 1er midi

Clafoutis saumon, légumes et St jacques

Cuisse canette aux éclats de baies bleues d'hiver
Petit gratin dauphinois - fagot hivernal

Saint-Marcellin, salade folle aux éclats de vigne
Tourbillon chocolat spéculoos

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.