

Menus du mois de juin 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



	LUNDI 02-juin	MARDI 03-juin	MERCREDI 04-juin	JEUDI 05-juin	VENDREDI 06-juin	SAMEDI 07-juin	DIMANCHE 08-juin
M I D I	SALADE COMPOSEE (TOMATE-OEUF-MAIS)	PIZZA AU FROMAGE	SUPRÊME DE POMELOS	SALADE STRASBOURGEOISE <small>(saucisse-pommes de terre)</small>	MELON	HARICOTS VERTS EN SALADE	TERRINE DE LÉGUMES MEDITERRANNEENS
	PÂTES <small>(de pois chiche)</small> CRÈME AUX POIVRONS ET CHÈVRE	GRATIN DE POISSON- BLETTES PERSILLÉES	BOUDIN AUX POMMES- PURÉE	SAUTÉ DE PORC AUX HERBES - TOMATES A LA PROVENÇALE	POISSON AUX AMANDES- COQUILLETES	FILET DE POULET MARINÉS AUX ÉPICES - POMMES SAUTÉES	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE AU BASILIC- SPAGHETTI
	YAOURT VANILLE	LAITAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	MOSAIQUE DE FRUIT	FRUIT	PECHE AU SIROP	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES		POTAGE
	COURGETTES PERSILLÉES ET JAMBON	RAVIOLI SAUCE TOMATE/BASILIC	SALADE NIÇOISE AUX POMMES DE TERRE	FONDS D'ARTICHAUTS A LA RUSSE <small>(à macédoine)</small>	PETITS POIS AUX LARDONS	SOUPE MINISTRONE COMPLETE	QUICHE TOMATE- CHÈVRE
	FROMAGE	FROMAGE Râpé	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SALADE VERTE
		COMPOTE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 5 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de juin 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



FÊTE DES PÈRES

	LUNDI 09-juin	MARDI 10-juin	MERCREDI 11-juin	JEUDI 12-juin	VENDREDI 13-juin	SAMEDI 14-juin	DIMANCHE 15-juin
M I D I	POIS CHICHE EN SALADE	CAROTTES CUITES EN SALADE	SALADE DE RIZ AU THON BIO	SALADE ANTIBOISE (thon-pommes de terre)	SALADE VERTE	NEMS	MOUSSE DE CANARD AU PORTO
	BOULETTES D'AGNEAU AUX LÉGUMES	POISSON PROVENÇAL- PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES	NUGGETS DE POULET MÉLANGE DE LÉGUMES PERSILLÉS	RÔTI DE PORC AU THYM- FLAN DE COURGETTES BIO	MOULES A L'ESPAGNOLE- RIZ	CRABE FARCI- MELANGE DE LÉGUMES FAÇON WOK	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR- POLENTA
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES
	SAUCISSE (DE VOLAILLE) - PURÉE DE LÉGUMES VERTS	SALADE DE LENTILLES	GRATIN DE PATES	PIZZA ROYALE	JAMBON/ CHOUX- FLEURS EN SALADE	QUENELLES SAUCE AURORE	NUGGETS DE FROMAGE
	MOSAIQUE DE FRUITS	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE		FROMAGE	PURÉE DE BROCOLIS
		COMPOTE	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	COMPOTE	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 5 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de juin 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 16-juin	MARDI 17-juin	MERCREDI 18-juin	JEUDI 19-juin	VENDREDI 20-juin	SAMEDI 21-juin	DIMANCHE 22-juin
M I D I	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	SUPRÊME DE POMELOS	SALADE VERTE	MELON	SALADE NORDIQUE	TOMATES A LA FETA	SALADE VERTE MELANGÉE
	OMELETTE - CÔTES DE BLETES A LA PROVENÇALE	SAUTÉ DE PORC AU THYM - GALETES DE POMMES DE TERRE	FILET DE POULET BASQUAISE BIO RIZ BIO	RÔTI DE DINDE FROID- SALADE DE PATES TOMATE / MOZZARELLA	ACCRA - RATATOUILLE	JAMBON RÔTI AUX HERBES - PURÉE DE COURGETTES A L'HUILE D'OLIVES	LASAGNE BOLOGNAISE
		FROMAGE	FROMAGE	PATISSERIE	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	PRUNEAUX	FROMAGE	FRUIT	COUPELLE DE FRUITS EXOTIQUES	PÂTISSERIE
S O I R	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES
	ASSIETTE ANGLAISE 2 (jambon, pâté, mortadelle)	FLAN DE COURGETTES	FEUILLETE HOT DOG	TORTELLINI RICOTTA / ÉPINARDS SAUCE TOMATE	GRATIN DE CHOUX FLEURS AUX ÉMINCÉS DE VOLAILLE	TOMATE FARCIE	TARTE AUX POIREAUX
	FROMAGE	LAITAGE	SALADE DE POIVRONS	FROMAGE Râpé		SEMOULE	SALADE VERTE AU ROQUEFORT
	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 5 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de juin 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 23-juin	MARDI 24-juin	MERCREDI 25-juin	JEUDI 26-juin	VENDREDI 27-juin	SAMEDI 28-juin	DIMANCHE 29-juin
M I D I	HARICOTS VERTS EN SALADE	SARDINES	MÂCHE	JAMBON BLANC	SALADE DE CHAMPIGNONS	CÉLERI REMOULADE	MACÉDOINE
	TAJINE DE VOLAILLE-SEMOULE	SOUPE AU PISTOU (Végétarienne)	BOUCHÉES A LA REINE (Sauté de porc)	BOULETTES AU THYM-FLAN DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE	PAELLA	RAVIOLIS AUX FROMAGES EN SAUCE TOMATE	POULET ROTI - POMMES DAUPHINE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE		LAITAGE
	FRUIT	FRUIT	PRUNEAUX	FRUIT	FRUIT	MOSAÏQUE DE FRUITS	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	POTAGE
	NUGGETS FROMAGER	CROQUE MONSIEUR	PATES (coquillettes BIO) A LA BOLOGNAISE	POISSON SAUCE ANANAS	SALADE COMPOSÉE (H.verts, œuf, mais, jambon...)	CREPE FROMAGE ET CHAMPIGNONS-BROCOLIS AU BEURRE	TARTE FINE AUX LÉGUMES
	PURÉE DE LÉGUMES VERTS	SALADE		SEMOULE	FROMAGE	LAITAGE	PURÉE DE COURGETTES huile d'olives
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	LAITAGE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 5 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS

Menus du mois de juin/juillet 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 30-juin	MARDI 01-juil	MERCREDI 02-juil	JEUDI 03-juil	VENDREDI 04-juil	SAMEDI 05-juil	DIMANCHE 06-juil
M I D I	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POIS CHICHE EN SALADE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES	TABOULÉ	SALADE VERTE	BETTERAVE
	COUSCOUS	POISSON PROVENÇAL- RATATOUILLE	PAUPIETTE DE VEAU À L'ANCIENNE - GALETTES DE POMMES DE TERRE	ESCALOPE MILANAISE - PÂTES AU PISTOU	POISSON PANÉ- POÊLÉE DE LÉGUMES	POULET AU CIDRE- RIZ	SAUTÉ DE PORC AU THYM- FLAN DE COURGETTES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ANANAS AU SIROP	FRUIT	SUPRÊME DE POMELOS	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
S O I R	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE	POTAGE	POTAGE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE
	SALADE DE PÂTES/FETA	SALADE COMPOSÉE <small>(maïs, poivron, émincé volaille, palmiers)</small>	PETITS POIS AUX LARDONS	GRATIN DE CÔTES DE BLETES	HACHIS PARMENTIER	SALADE DE LENTILLES ET CAROTTES CUITES	QUICHE TOMATE- CHEVRE
		FROMAGE	LAITAGE	FRUIT	SALADE	LAITAGE	SALADE VERTE
	FRUIT	FRUIT	MOSAIQUE DE FRUITS	GÂTEAU DE RIZ	FRUIT	FRUIT	FRUIT

Informations importantes :

ORIGINES VIANDES : Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 5 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS