

MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
HORS D'ŒUVRE	Poireaux à la Vinaigrette	Concombre à la Crème 	Pâté en Croûte de Volaille	Salade Composée aux Croustons	Endives aux Pommes et aux Noix	Carottes Râpées à la Vinaigrette	Terrine de Saumon
VIANDE OU POISSON	Cordon Bleu	Hoki	Crêpinette de Dinde Braisée	Couscous 	Haché de Veau à la Sauce Tomate 	Dos de Merlu Sauce Aurore 	Chili Con Carné
LÉGUMES	Carottes, Navets et Champignons Penné au Beurre	Pomme de Terre et Choux Fleurs à la Vapeur	Riz Créole Choux de Bruxelles		Purée de Petits Pois et Carottes	Jardinière de Légumes au Beurre Semoule	
PRODUITS LAITIERS	Tomme Blanche	Mimolette	Yaourt aux Fruits	Pont L'Evêque	Cantal	Yaourt au Lait Entier et Sucre de Canne	Bleu de Laqueuille
DESSERT	Orange	Ile Flottante au Caramel	Ananas	Entremet au Coulis de Fruits Exotiques et Coco Râpé	Banane	Cocktail de Fruits	Paris Brest Praliné
PLAT	Potagère de Légumes	Potage de Légumes	Velouté de Poule aux Vermicelles	Potage de Légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Potage de Légumes	Velouté d'Asperges
PRODUITS LAITIERS	Coulommiers	Tomme de Savoie	Brie	Petit Moulé Nature	Fromage Blanc	Cantal	Saint Paulin
DESSERT	Riz au Lait Nappé au Caramel	Purée de Pommes/Bananes	Flan au Chocolat	Clémentine	Quatre Quart	Orange	Pomme Bicolore

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge

Aliments BIO



AOP



Plat fait maison



MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 9 AU 15 MARS 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
HORS D'ŒUVRE	Chou Rouge à la Vinaigrette	Terrine Forestière	Accras de Morue	Rillettes et Cornichons	Macédoine Rémolade	Œuf Mimosas	Salade d'Avocats et Ricotta
VIANDE OU POISSON	Pavé de Saumon Sauce Citron	Boudin Noir aux Oignons	Haut de Cuisse de Poulet à la Lyonnaise	Sauté de Porc aux Pruneaux	Dos de Colin Sauce au Beurre Blanc	Escalope de Dinde à la Viennoise	Emincé de Veau aux Olives
LÉGUMES	Riz et Ratatouille	Purée de Pommes de Terre Chou Vert	Pennes au Beurre Haricots Plats à la Tomate	Gratin de Panais	Fondue de Poireaux Tagliatelles au Beurre	Purée aux 3 Légumes	Coquillettes au Beurre Bâtonnière de Légumes et Brocolis
PRODUITS LAITIERS	Maroilles	Chanteneige	Fourme d'Ambert	Plateau de Fromage et Micro-Beurre	Carré Frais	Yaourt au Lait Entier et Sucre de Canne	Camembert
DESSERT	Ananas	Riz au Lait Nappé au Caramel	Banane	Tarte Tatin Coullins de Caramel	Clémentine	Banane	Tarte au Chocolat
PLAT	Velouté de Bolets	Potage de Légumes	Potage de Légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Potage de Légumes	Velouté de Poule aux Vermicelles	Soupe de Légumes aux Vermicelles
PRODUITS LAITIERS	Mimolette	Rondelé aux Noix	Chanteneige	Bleu d'Auvergne	Saint Morêt	Yaourt Arômatisé	Emmental
DESSERT	Flan à la Vanille	Poire	Purée de Pommes et de Pruneaux	Crème Dessert Praliné	Pomme Gala	P'tit Fourré à la Fraise	Orange

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge

Aliments BIO



AOP



Plat fait maison



MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
HORS D'ŒUVRE	Museau de Porc à la Lyonnaise	Salade de Haricots Verts	Concombre à la Crème	Potage de Potiron	Roulé de Surimi à la Mayonnaise	Salade Coleslaw	Rillettes du Mans et Cornichon
VIANDE OU POISSON	Sauté de Poulet au Basilic	Parmentier de Poisson Blanc	Saucisse de Toulouse	Sauté de Veau à la Provençale	Steak de Colin Sauce Hollandaise	Lasagnes au Bœuf	Cuisse de Poulet Sauce à la Diable
LÉGUMES	Haricots Beurre Sautés Pommes de Terre à la Vapeur	Salade	Farfalles au Beurre Salsifis Poêlés au Beurre	Semoule Carottes Vichy	Riz Créole Gratin de Chou Fleur	Salade	Pomme de Terre Sautées et Champignons
PRODUITS LAITIERS	Yaourt au Lait entier au Sucre de Canne	Tomme Grise	Coulommiers	Tomme des Bauges	Yaourt aux Fruits	Pyrénées	Brie
DESSERT	Banane	Crème Dessert à la Vanille	Orange	Millefeuille	Pomme au Four à la Sauce Caramel	Pêches au Sirop	Flan Pâtissier
PLAT	Potagère de Légumes	Potage de Légumes	Velouté de Poule aux Vermicelles	Potage de Légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Potage de Légumes	Velouté d'Asperges
PRODUITS LAITIERS	Camembert	Tomme de Savoie	Brie	Chanteneige	Fromage Blanc Nature	Morbier au Lait Cru	Saint Paulin
DESSERT	Semoule de Lait Nappée de Caramel	Salade de Fruits	Flan au Chocolat	Clémentine	Sablé de Retz	Poire	Orange

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge

Aliments BIO



AOP



Plat fait maison



MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
HORS D'ŒUVRE	Radis au Sel	Salade Composée aux Croutons	Poireaux à la Vinaigrette	Terrine de Campagne au Poivre Vert	Tarte au Fromage	Sardine à l'Huile et sa Tranche de Citron	Carottes Râpées aux Raisins Secs
VIANDE OU POISSON	Choucroute de la Mer	<u>Maison de L'Amitié :</u> Steak Faux Filet Sauce Béarnaise <u>Portage à Domicile :</u> Haché de veau	Cuisse de Poulet Sauce aux Olives	Tripes à la Mode de Caen	Filet de Limande Façon Meunière	Sauté de Dinde à la Provençale	Mignon de Porc à la Dionnaise
LÉGUMES		<u>Maison de L'Amitié :</u> Frites <u>Portage à Domicile :</u> Pommes de Terre Noisette	Spaghettis au Beurre Blettes Sautées	Pommes Anglaise et Piperade	Carottes Lentilles	Riz Créole Epinards à la Vapeur	Pommes de Terre et Haricots Verts Persillés
PRODUITS LAITIERS	Bleu d'Auvergne	Tomme Grise	Emmental	Camembert	Fromage Blanc	Yaourt au Lait Entier et Sucre de Canne	Munster
DESSERT	Pomme Gala	Crème Dessert à la Vanille	Ananas	Cœur Coulant au Chocolat	Tarte aux Pommes et à la Rhubarbe	Riz au Lait Nappé au Caramel	Eclair au Café
PLAT	Velouté de Bolets	Potage de Légumes	Potagère de Légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Potage de Légumes	Velouté de Poule aux Vermicelles	Soupe de Légumes aux Vermicelles
PRODUITS LAITIERS	Mimolette	Rondelé à l'Ail et aux Fines Herbes	Chanteneige	Emmental	Yaourt Aromatisé	Saint Morêt	Camembert
DESSERT	Flan au Chocolat	Clémentine	Purée de Pommes/Fraises	Salade de Fruits du Verger	Crème Dessert au Caramel	Gaillardise au Chocolat	Orange

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge

Aliments BIO



AOP



Plat fait maison



MENUS DU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 30/3	MARDI 31/3	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à l'Orientale	Terrine de Légumes Mayonnaise	Céleri Rémoulade	Salade à l'Emmental	Coleslaw	Betteraves, Maïs	Tarte aux Poireaux
VIANDE OU POISSON	Haut de Cuisse de Poulet Sauce Chasseur	Côte de Porc	Boulette d'Agneau Sauce Colombo	Parmentier de Canard	Pavé de Poisson Blanc à la Bordelaise	Lasagnes Maison	Escalope de Poulet au Curry au Coco
LÉGUMES	Courgettes à la Crème d'Ail Pommes de Terre Vapeur	Spaghettis au Beurre Cœur de Fenouils Persillés	Semoule Ratatouille		Riz Créole Fondue de Poireaux	Salade Verte	Macaroni au beurre et Pommes de Terre Sautées
PRODUITS LAITIERS	Tomme Blanche	Brebicrème	Yaourt Arômatisé	Comté Camembert et Micro-Beurre	Cantal	Reblochon de Savoie au Lait Cru	Bleu
DESSERT	Salade de Fruits	Yaourt au Lait entier et au Sucre de Canne	Clémentine	Cheesecake	Fromage Blanc au Sucre Vanillé	Purée de Pommes/Fraises	Gâteau Basque
PLAT	Potagère de Légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Velouté de Poule aux Vermicelles	Potage de Légumes	Potage de Légumes	Potage de Légumes	Velouté d'Asperge
PRODUITS LAITIERS	Camembert	Tomme Blanche	Brie	Chanteneige	Yaourt aux Fruits	Morbier	Saint Paulin
DESSERT	Riz au Lait Nappé au Caramel	Cocktail de Fruits	Flan au Chocolat	Orange	Sablé de Retz	Poire	Banane

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge

Aliments BIO



AOP



Plat fait maison

