

MENU 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	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
HORS D'ŒUVRE	Terrine du Pêcheur	Terrine de légumes Mayonnaise	Céleri rémoulade en Salade	Salade verte et gruyère râpé	Chou blanc à la vinaigrette maison	Betteraves et maïs Sauce vinaigrette	Terrine de saumon jardinier
VIANDE OU POISSON	Escalope de dinde	Côte de porc Sauce charcutière	Boulette d'agneau Sauce Colombo	Parmentier de canard	Pavé de poisson blanc à la Bordelaise	Paupiette de veau braisée	Escalope de poulet au curry et coco
LÉGUMES	Endives, haricots verts et Riz	Spaghettis au beurre et cœurs de fenouil persillés	Semoule Ratatouille	Haricots verts à la vapeur	Riz créole Fondue de Poireaux	Poêlée champêtre et mélange aux 3 céréales créoles	Pâtes au beurre Haricots plats au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Brebis crème	Yaourt aromatisé	Comté	Cantal	Reblochon de Savoie au lait cru	Bleu
DESSERT	Fruits de saison	Yaourt au sucre de Canne	Fruits de saison	Cheese Cake Sauce Framboise	Fromage blanc au sucre vanillé	Purée de pommes et fraises	Gâteau Basque
PLAT	Potage 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'asperges
PRODUIT LAITIER	Fromage	Tomme blanche	Brie	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Morbier	Saint Paulin
DESSERT	Riz au lait et au caramel	Cocktail de fruits	Flan au chocolat	Fruits de saison	Sablé de Retz	Fruits de saison	Fruits de saison

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 6 AVRIL AU 12 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à l'Orientale	Terrine de légumes Mayonnaise	Céleri rémoulade en Salade	Œuf mimosa	Chou blanc à la vinaigrette maison	Betteraves et maïs Sauce vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
VIANDE OU POISSON	Cuisse de poulet Sauce chasseur	Côte de porc Sauce charcutière	Boulette d'agneau Sauce Colombo	Gigot d'agneau grillé	Pavé de poisson blanc à la Bordelaise	Paupiette de veau braisée	Escalope de poulet au curry et coco
LÉGUMES	Gratin de Courgette Pommes de Terre à la Vapeur	Spaghettis au beurre et cœurs de fenouil persillés	Semoule Ratatouille	Flageolets Carottes Persillées	Riz créole Fondue de Poireaux	Poêlée champêtre Pommes de terre vapeur	Coquillettes au beurre Haricots plats au beurre
PRODUIT LAITIER	Tomme Blanche	Brebis crème	Yaourt aromatisé	Comté Camembert beurre	Cantal	Reblochon de Savoie au lait cru	Bleu
DESSERT	Tarte aux Fruits Maison	Yaourt au sucre de Canne	Fruits de saison	Cœur coulant au chocolat	Fromage blanc au sucre vanillé	Purée de pommes et de fraises	Gâteau Basque
PLAT	Potage 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'asperges
PRODUIT LAITIER	Camembert	Tomme blanche	Brie	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Morbier	Saint Paulin
DESSERT	Pamplemousse	Cocktail de fruits	Compote de pommes et d'abricots	Kiwi	Purée de pommes et de fraises	Orange	Pamplemousse

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 13 AVRIL AU 19 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
HORS D'ŒUVRE	Poireaux a la vinaigrette	Salade coleslaw	Tarte bande Tomate basilic	Radis et beurre	Carottes rapées Sauce vinaigrette Vanillé	Fonds d'artichauts et tomates	Betteraves
VIANDE OU POISSON	Colombo de porc (Substitution) Colombo de dinde	Saucisse de toulouse grillée Saucisse de volaille	Sauté de poulet aux olives	Rôti de bœuf Paleron braisé	Dos de merlu à la sauce Aurore	Fonds d'artichauts et tomates	Fricasse de Gésiers
LÉGUMES	Riz Créole Haricot Vert Persillée	Ecrasée de pommes de terre aux herbes Chou vert braisé	Courgettes à la Provençale Semoule	Petit pois et carottes	Riz Créole Légumes Oubliés	Haricot au Beurre Pommes de terre vapeur	Pommes de terre sautées et champignons
PRODUIT LAITIER	Brie	Tomme de Savoie	Mimolette	Cantal	Petit Suisse	Yaourt nature	Emmental
DESSERT	Pêches au sirop	Flan nappage au caramel	Kiwi	Tarte au Citron	Pamplemousse	Salade de fruits	Eclair au café
PLAT	Velouté de Bolets	Potage de légumes	Potage de légumes	Soupe aux oignons	Velouté de légumes	Velouté de poireaux et de pommes de terre	Soupe de légumes aux vermicelles
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Petit moulé Ail et fines herbes	Chanteneige	Camembert	St Moret	Yaourt aromatisé	Emmental
DESSERT	Flan à la vanille	Ananas	Purée de pommes	Salade de fruits	Crème dessert au caramel	Petit fourré au cacao	Orange

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 20 AVRIL AU 26 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
HORS D'ŒUVRE	Poireaux à la vinaigrette	Salade coleslaw	Tarte bande Tomate basilic	Radis et beurre	Carottes rapées Sauce vinaigrette Vanillé	Fonds d'artichauts et tomates	Betteraves
VIANDE OU POISSON	Colombo de porc (Substitution) Colombo de dinde	Saucisse de toulouse grillée Saucisse de volaille	Sauté de poulet aux olives	Rôti de bœuf Paleron braisé	Dos de merlu à la sauce Aurore	Fonds d'artichauts et tomates	Fricasse de Gésiers
LÉGUMES	Riz Créole Haricot Vert Persillée	Ecrasée de pommes de terre aux herbes Chou vert braisé	Courgettes à la Provençale Semoule	Petit pois et carottes	Riz Créole Légumes Oubliés	Haricot au Beurre Pommes de terre vapeur	Pommes de terre sautées et champignons
PRODUIT LAITIER	Brie	Tomme de Savoie	Mimolette	Cantal	Petit Suisse	Yaourt nature	Emmental
DESSERT	Pêches au sirop	Flan nappage au caramel	Kiwi	Tarte au citron	Pamplemousse	Salade de fruits	Eclair au café
PLAT	Velouté de Bolets	Potage de légumes	Potage de légumes	Soupe aux oignons	Velouté de légumes	Velouté de poireaux et de pommes de terre	Soupe de légumes aux vermicelles
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Petit moulé Ail et fines herbes	Chanteneige	Camembert	St Moret	Yaourt aromatisé	Emmental
DESSERT	Flan à la vanille	Ananas	Purée de pommes	Salade de fruits	Crème dessert au caramel	Petit fourré au cacao	Orange

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -
Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique.



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à l'Alsacienne	Pizza au fromage	Carottes râpées	Cèleri rave a la vinaigrette	Salade d'endives Sauce vinaigrette	Maquereaux à la moutarde	Pâté en croute de volaille
VIANDE OU POISSON	🏠 Echine de porc Sauce Diable (Substitution) 🏠 Cuisse de Poulet Sauce Diable	Sauté de poulet au basilic	Cuisse de lapin sauce chasseur	Boudin noir aux oignons	Colin d'Alaska pané Sauce tartare	Daube de bœuf à la Provençale	🏠 Boulette à l'agneau Sauce Colombo
LÉGUMES	🌿 Pennes au beurre Chou Fleur Persillé	Petit pois et carottes	🌿 Polenta Ratatouille	🌿 Ecrasée de pommes de terre aux herbes	Maison Amitié Frites et salade verte Portage: Rosti de pommes de terre	🌿 Pommes de terre vapeur Bâtonnière de légumes aux haricots plats	🌿 Boulgour au beurre Piperade
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Yaourt au sucre de Canne	🌿 Emmental	🌿 Brie	🌿 Camembert	Boursin Ail et fines herbes	Bûche de fromage
DESSERT	Salade de fruits	Kiwi	Semoule au lait et nappage au caramel	🏠 Tarte campagnarde	Flan au nappage de caramel	Pomme Gala	Gâteau au yaourt
PLAT	🏠 Potage de légumes	🏠 Potage de poireaux et de pommes de terre	Velouté d'asperges	Potage de Julienne de légumes	Velouté de bolets	Soupe d'oignons	Potage de légumes
PRODUIT LAITIER	Camembert	Saint Moret	Brie	Yaourt aromatisé	Vache Qui Rit	Pyrénées	Tomme blanche
DESSERT	Purée de pomme	Crème au chocolat	Pain d'épices	🌿 Melon	Banane	🏠 Pomme au Four	Flan à la Vanille

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. 🌿 Bio 🏠 Fait maison 🍷 AOP