











# MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 4 MAI AU 10 MAI 2026

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



	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	 Betteraves	Terrine de légumes Mayonnaise	Carottes Rapées Sauce Vinaigrette	 Houmous au Cumin et au Paprika	Paté en Croute et Cornichons	Taboulé a l'Orientale	Quiche Lorraine
<b>VIANDE OU POISSON</b>	Steak de Bœuf Grillé (Substitution) Haché de Veau	Rôti de Dinde au Jus	Saucisse Fumée (Substitution) Saucisse de Volaille	 Lasagnes au Bœuf	Dos de Colin sauce normande	 Sauté de Porc au Caramel	 Cuisse de Poulet  Sauce Basquaise
<b>LÉGUMES</b>	Pommes de Terre Noisette Blettes Sautées	 Spaghettis à la Tomate Brocolis au Beurre	Duo de Lentilles et Carottes	Salade de Batavia	Pommes de terre et courgettes à la vapeur	 Riz Créole  Wok de Légumes	 Ecrasée de Pommes de Terre aux Herbes Choux Romanesco Braisés
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage Blanc et Coulis de Fruit Rouge	Pont l'Evêque	 Munster	Yaourt Nature	 Brie	Tomme Grise	 Maroilles
<b>DESSERT</b>	Kiwi	Liégeois au Chocolat	Orange	Tarte au Chocolat	 Flan pâtissier	 Poire au Four	Paris Brest Praliné
<b>PLAT</b>	Potage de Julienne de Légumes	Bouillon au Poulet et au Vermicelle	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Potage de Légumes	Soupe de cressons	Potage de Julienne de légumes	Potage de Tomate et de Vermicelle
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Rondelé aux Noix	Camembert	 Emmental	 Chanteneige	Fromage blanc	Yaourt au Fruit	Boursin Ail et Fines Herbes
<b>DESSERT</b>	Purée de Pomme Fraise	Fraises	Pomme Bicolore	Crème au Chocolat	Sablé de Retz	Kiwi	Flan Nappage au Caramel

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

# MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 11 MAI AU 17 MAI 2026

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



	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Concombre à la Crème et à l'Aneth	Rilette du Mans et Cornichons	Salade Composée au Soja	Accras de morue	Radis au beurre	Céleri rave avec sauce mayonnaise	Haricots rouges maïs et pois
<b>VIANDE OU POISSON</b>	Filet de Limande Façon Meunière	Emincés de Veau poêlé	🏠 Moussaka aubergine et boeuf	🏠 Rougail saucisses	Pilons de poulet aux épices	Cordon bleu	🏠 Rôti de porc
<b>LÉGUMES</b>	Courgettes Sautées à l'Ail et  Semoule	Tagliatelles Piperade	Laitue et Iceberg Sauce Vinaigrette	🏠 Tomates provençales  Riz créole	Haricots Vert à la Vapeur 🏠 Purée de Patate Douce et Pommes de Terre au Fromage	Poireaux à l'étuvée Pommes de terre vapeur	Navets persillés Coquillettes au beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Saint Paulin	Comté	Bleu et micro beurre	Yaourt	Chanteneige	Camembert
<b>DESSERT</b>	Melon	Liégeois au Café	Purée de Pomme Fraise Et Biscuit	🏠 Tarte bourdaloue	Melon jaune	Kiwi	Paris Brest praliné
<b>PLAT</b>	Potage de légumes	Potage de poireaux et de pommes de terre	Soupe d'Oignons	Crème d'asperges vertes	Soupe cresson	Soupe de légumes aux vermicelles	Potagère de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Crème Dessert Vanille	Kiri	Brebicrème	Brie	Saint Paulin	Fromage blanc	Petit moulé nature
<b>DESSERT</b>	Moelleux Nature	Pamplemousse	Pomme bicolore	Cocktail de fruits du verger	Fromage blanc nature	Purée de pommes	Banane

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

# MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 18 MAI AU 24 MAI 2026

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



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
HORS D'ŒUVRE	Salade aux Carottes et Maïs	Salade mélangée	Coeur de palmier en salade	Pâté de campagne et cornichons	Tomates en vinaigrette	🏠 Concombre à la crème	Terrine forestière
VIANDE OU POISSON	Paupiette de Dinde Sauce Provençale	🏠 Sauté de Bœuf	🏠 Pommes de Terre et Tomates Farcies	🏠 Escalope de Dinde avec Sauce Forestière	🏠 Poisson Frais du Jour	Cuisses de Poulet Grillé Sauce Provençale	🏠 Daube de Bœuf a la Provençale
LÉGUMES	🌿 Polenta Sauce Tomates et Courgettes	🌿 Coquillettes au Beurre Carottes Persillées	🌿 Riz Créole Blettes	🌿 Lentilles 🏠 Poelée de Légumes	🌿 Trio de Légumes au Beurre 🌿 Penne au Beurre	Pommes de Terre Grenaille et Julienne de Légumes	Semoule et Haricots Vert
PRODUIT LAITIER	Fromage de Chèvre	Yaourt	🔴 Morbier au Lait Cru	Bleu de Laqueuille	Petit Suisse	Edam	Livarot
DESSERT	Semoule au Lait Nappage au Caramel	Abricot au Sirop	Pastèque	Tarte a la Noix de Coco	Cocktail de Fruit du Verger	Pêche	Flan Pâtissier
PLAT	Bouillon de Poulet et Vermicelle	Velouté de légumes	Potage de Poireaux et de Pommes de Terre	Potage de Légumes	Soupe d'oignons	Velouté de Bolets	Velouté d'Asperges
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Carembert	Mimolette	Rondelé Ail et Fines Herbes	Brie	Kiri	Yaourt Aromatisé
DESSERT	Pastèque	Banane	Pamplemousse	Cocktail Tropical	Riz au Lait avec Nappage au Caramel	Purée de Pomme	Kiwi

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

# MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 25 MAI AU 31 MAI 2026

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



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
HORS D'ŒUVRE	Œuf Mimosa	Mousse de Thon Citron et Toast	Tomates à la Vinaigrette	Concombre à la crème et à l'Aneth	Salade de Haricots Verts	Salade Mélangée	Betteraves Sauce Vinaigrette Balsamique
VIANDE OU POISSON	Sauté de Lapin à la Moutarde	Saucisses Merguez	🏠 Rôti de Porc au Lait (Substitution) 🏠 Escalope de Dinde au Jus	🏠 Tagliatelles à la Carbonara	🏠 Dos de Colin à la Provençale	🏠 Escalope de Dinde à la Normande	🏠 Cuisse de Pintade Rôtie
LÉGUMES	🌿 Ecrasée de Pommes de Terre aux Herbes Carottes à l'Étuvée	Maison Amitié: Frites et Salade Portage: Pommes de Terres Rosti et Salade	Pois Cassé Navets Persillés	🏠 Salade mélangée	🌿 Riz Créole Chou Fleur Gratiné au Chadar et au Gouda	🌿 Penne au Beurre Aubergine Sautées	🏠 Gratin Dauphinois Courgette à la Vapeur
PRODUIT LAITIER	Yaourt Aromatisé	Edam	Gouda	🌿 -Brie	Fromage de Chèvre	Bleu de laqueuille	🌿 Yaourt au Sucre de Canne et au Lait Entier
DESSERT	Bavarois aux Fruits rouges	Pomme Bicolore	🌿 Crème Dessert Vanille	Crumble aux Pommes	Cône vanille	Salade de fruits	Millefeuille
PLAT	Velouté de légumes	Potage aux poireaux Pommes de terre	🏠 Soupe de légumes aux vermicelles	Bouillon de légumes aux vermicelles	Potage de julienne et de légumes	Potagère de légumes	Velouté de bolets
PRODUIT LAITIER	Brebicrème	🌿 Chanteneige	🌿 Brie	Fromage fondu	Emmental	Camembert	🌿 Croc au lait carré
DESSERT	Banane	Yaourt aromatisé	Purée de pommes ananas	Kiwi	Purée de pommes bananes	Madeleine	Melon

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