

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 31 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE 2026

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



	LUNDI 31/08	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts Sauce vinaigrette	Salade Darwin	Carottes râpées Sauce vinaigrette	Melon jaune	Salade de riz au thon Sauce vinaigrette	Pâté de campagne Cornichons (Substitue Sardine au beurre)	Asperges et tomates Sauce vinaigrette
VIANDE OU POISSON	Chipolata - Merguez	Omelette chorizo (substitution omelette nature)	Escalope de dinde	Sauté de bœuf Sauce bourguignon	Tarte tomme et chèvre	Pavé de poisson Sauce aux olives	Andouillette sauce moutarde
LÉGUMES	Purée de pois cassés Tomates Provençales	Pommes de terre et Légumes piperade	Boulgour et petit pois	Millet et haricots verts	Batavia	Coquillettes et Ratatouille	Flageolets verts et carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Livarot	Tommes blanche	Emmental	Petit suisse	Cantal	Bleu d'Auvergne
DESSERT	Salade orange menthe	Flan caramel	Nectarine	Donuts au sucre	Bananes	Liégeois café	Bavarois fruits rouges
PLAT	Potage saint-Germain	Potage brocolis estragon	Potage navet pommes de terre	Potage patate douce	Potage de légumes	Potage de légumes pour couscous	Potage
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Saint-Paulin	Crème dessert chocolat	Fraidou	Camembert	Yaourt nature	Gouda
DESSERT	Purée de pêche	Poire	Purée de pommes bananes	Prunes	Pommes	Ananas	Purée pommes coings

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026

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



	LUNDI 31/08	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Salade d'autonme	Tomates Sauce vinaigrette	Concombre Sauce vinaigrette	Mousse de canard Cornichon (Substitut Terrine trio de poissons)	Céleri râpé Sauce vinaigrette	Rillette de porc Cornichons (substitue Roulade de volaille)
VIANDE OU POISSON	Paupiette de saumon sauce crème aneth	Sauté de veau Sauce aux olives	Escalope de dinde Sauce curry coco	Lasagne bolognaise	Jambon (substitut jambon de dinde)"	Bœuf sauté Sauce provençal	Moules gratinées
LÉGUMES	Semoule et Poêlée méridionale	Coquillettes et courgettes	Boulgour et chou fleur		Haricots tomates et brocolis	Riz et choux de Bruxelles	Pommes rissolées et carottes
PRODUIT LAITIER	Livarot	Yaourt nature	Bleu d'Auvergne	Munster	Edam	Fromage blanc	Livarot
DESSERT	Pomme	Compote de pomme	Crème vanille	Tarte au flan	Raisin	Cocktail de fruits	Far breton
PLAT	Potage poireaux pommes de terre	Potage	Potage pommes de terres tomates	Potage	Potage pois cassés	Potage pommes de terres betterave	Potage pommes de terres panais
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Camembert	Mousse au chocolat	Rondelé noix	Yaourt pêche	Cantal	Saint-Nectaire
DESSERT	Purée de poires	Ananas	Kiwi	Purée pommes pruneaux	Compote ananas	Bananes	Orange

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026

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



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16 MENU AUTONME	JEUDI 17 MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
HORS D'ŒUVRE	Duo maïs et haricots rouges Sauce vinaigrette	Duo de choux Sauce vinaigrette	Potage Potiron	Œuf dur Mayonnaise	Carottes râpées Sauce vinaigrette	Duo de saucissons Cornichons (Substitue roulade de volaille)	Salade suisse
VIANDE OU POISSON	Couscous poulet merguez	Rôti de bœuf Sauce poivre vert	Sauté de dinde Sauce champignon	Tortilla oignons	Rôti de veau Sauce cidre	Cuisse de poulet Sauce aux olives vertes	Cassolette de poissons
LÉGUMES		Riz et Poêlée campagnarde	Penne et Légumes oubliés	Carotte vichy	Millet et haricots verts	Blé et gratin de blettes	Pommes dauphine et petits pois oignons
PRODUIT LAITIER	Saint-Nectaire	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Petit suisse	Bûche mi-chèvre	Bleu d'Auvergne
DESSERT	Ananas	Flan caramel	Gâteau aux noix	Crêpe nature au sucre	Pomme cuite caramel	Kiwi	Tarte pommes
PLAT	Potage patate douce	Potage de légumes	Potage	Potage légumes pour couscous	Potage pommes de terres navets	Potage Saint-Germain	Potage
PRODUIT LAITIER	Crème café	Tartare nature	Roquefort	Yaourt	Comté	Saint-Paulin	Faisselle
DESSERT	Purée pommes fraises	Orange	Purée de pommes	Pomme	Kiwi	Compote abricots	Banane

MENU PORTAGE À DOMICILE

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2026

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



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
HORS D'ŒUVRE	Concombre Sauce vinaigrette	Rillettes carottes	Salade coleslaw	Potage minestrone	Toast d'humous	Betterave Sauce vinaigrette	Terrine de volaille Cornichons
VIANDE OU POISSON	Boulettes de bœuf Sauce tomate	Sauté de dinde Sauce aigre-douce	Rôti de bœuf Sauce moutarde	Paupiette volaille Sauce moutarde ancienne	Poisson frais Sauce beurre blanc	Boudin blanc	Cuisse de pintade Sauce marchand de vin
LÉGUMES	Spaghetti Julienne de légumes	Boulgour Chou fleur	Riz et carottes	Petits pois carottes	Boulgour Poêlée bretonne	Gratin de courgettes et pommes de terre	Tagliatelle Mélange de légumes oubliés
PRODUIT LAITIER	Pont l'Evêque	Cantal	Roquefort	Yaourt	Saint-Nectaire	Yaourt vanille	Maroilles
DESSERT	Purée pommes bananes	Poire	Raisin	Mille feuille	Ananas frais	Purée pommes pruneaux	Gâteau basque
PLAT	Potage pommes de terre carottes	Potage	Potage pommes de terre épinards	Potage pommes de terres poireaux	Potage pommes de terres chou fleur	Potage pommes de terres navets	Potage Saint-Germain
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Boursin ail et fines herbes	Petit suisse nature	Edam	Faisselle	Liégeois au café	Yaourt
DESSERT	Orange	Prunes	Purée de pommes	Raisin	Purée pommes fraises	Pomme	Banane