



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 1
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 14

du

01 avril 2024

07 avril 2024

lundi 1

mardi 2

mercredi 3

jeudi 4

vendredi 5

samedi 6

dimanche 7

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>		Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
ENTREE <i>Origine</i>		Salade d'endives au gruyère	PDT en salade	Surimi mayonnaise	Paté de campagne		
VIANDE <i>Origine</i>		Andouillette aux oignons	Steack haché béarnaise	Rognons au Madère	Dos de loup à l'estragon		
LEGUME <i>Origine</i>	FERIE	Pommes grenailles	Haricots verts au jus	Purée St Germain	Carottes jeunes		
FROMAGE <i>Origine</i>		Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange	Cantal		
DESSERT <i>Origine</i>		Riz au lait BIO	Faisselle fruits rouges	Clafoutis	Entremet cadé Gateaux sec		

Produits labélisés	MSC		IGP		AOC		Produit BBC		HVE	
17%	ASC		Label Rouge		AOP		RUP			

Produits BIO	
9%	

Produits de qualité	Poisson frais		Fait maison		Plat végétarien			
20%	Produit local		Viande Française		Fruits et lég frais			

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	26%

Autres origines	Viande europe		
0%			

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 2
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 15 du 08 avril 2024 au 14 avril 2024

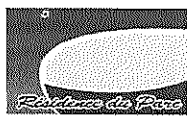
	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
PORTAGE DE REPAS							
POTAGE <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry	Potage de légumes	Velouté de carottes		
ENTREE <i>Origine</i>	Céréales gourmande	Celeri remoulade	Pomelos	Salade de lentilles	Betteraves rouges		
VIANDE <i>Origine</i>	Roti de porc charcutière	Bœuf Bourguignon	Paté de PDT	Escalope Viennoise	Saumonette à l'armoricaine		
LEGUME <i>Origine</i>	Choux de bruxelles	Farfales	Mesclum	Blettes persillées	Julienne de légumes		
FROMAGE <i>Origine</i>	Saint Nectaire	Emmental	Camenbert	Morbier	Tomme de montagne		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois à la vanille	Poires	Flognarde	Pomme cuite	Riz au lait BIO		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		9%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
26%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 20%

Autres origines	Viande europe	
0%		

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 3
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 16

du

15 avril 2024

21 avril 2024

lundi 15

mardi 16

mercredi 17





















jeudi 18










vendredi 19


samedi 20








dimanche 21


PORTAGE DE REPAS


POTAGE <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Cœur de palmier	PDT aux harengs 	Concombres à la crème 	Choux fleur vinaigrette 	Duo de saucisson 		
VIANDE <i>Origine</i>	Saucisses / Merguez 	Gigot d'agneau 	Poulet roti pain aillé 	Langue de bœuf sauce piquante 	Filet de poissons pané 		
LEGUME <i>Origine</i>	Flageolets  	Légumes couscous	Pomme grenaille 	Coquillettes 	Epinards à la crème  		
FROMAGE <i>Origine</i>	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Camenbert		
DESSERT <i>Origine</i>	Poires 	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel BIO 	Tarte Normande		

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 
11%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 	

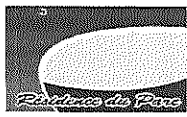
Produits BIO	
11%	

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 
14%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 	

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	23%

Autres origines	Viande europe 
3%	

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 4
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 17

du

22 avril 2024

28 avril 2024

lundi 22

mardi 23

mercredi 24



















jeudi 25










vendredi 26


samedi 27








dimanche 28


PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté d'asperges vermicelle	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
ENTREE <i>Origine</i>	Haricots vert vinaigrette  	Champignons à la grecque	Salade de lentilles  	Romanesco vinaigrette	Mortadelle 		
VIANDE <i>Origine</i>	Fondant de porc à la bière 	Boudins aux pommes 	Sauté de lapin 	Œufs mollé Florentine	Filet d'aile de raie aux capres 		
LEGUME <i>Origine</i>	Petits pois à la française 	Purée	Carottes braisées 	Pommes de terre gratinée 	Riz créole 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 		
DESSERT <i>Origine</i>	Ananas au sirop	Ile flotante	Tropezienne	Orange 	Flan patissier		

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 
23%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 	

Produits BIO 
9%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 	
6%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 		

Loi Egalim 
31%

Autres origines	Viande europe 	
6%		

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 5
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 18

du

29 avril 2024

05 mai 2024

lundi 29

mardi 30

mercredi 1

jeudi 2

vendredi 3

samedi 4

dimanche 5

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	Potage vermicelle		Potage de légumes	Velouté de carottes		
ENTREE <i>Origine</i>	Terrine de poisson	Carottes rapées		Tomate au basilic	Poireaux vinaigrette		
VIANDE <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen	Cuisse de pintade		Petit salé	Brandade de morue		
LEGUME <i>Origine</i>	Pommes vapeur	Haricots beurre au jus	FERIE	lentilles	Mesclum		
FROMAGE <i>Origine</i>	Morbier	Tomme de montagne		Cantal	Fourme d'Ambert		
DESSERT <i>Origine</i>	Beignet framboise	Pot de crème caramel beurre salé gateaux secs		Paris Brest	Fraises		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE
17%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP	

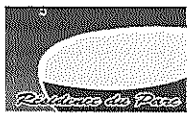
Produits BIO	
0%	

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec
14%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais	

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	17%

Autres origines	Viande europe
0%	

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 6
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 19

du

06 mai 2024

12 mai 2024

lundi 6

mardi 7

mercredi 8







jeudi 9











vendredi 10









samedi 11


dimanche 12

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage Conti 			Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Emincé d'artichauts vinaigrette	Terrine de saint Jacques sauce cocktail			Taboulé oriental		
VIANDE <i>Origine</i>	Escalope de volaille à la crème	Rotis de porc 			Dos de lieux moresque 		
LEGUME <i>Origine</i>	Riz Pilaf	Petits pois / Carottes	FERIE	FERIE	Choux fleur 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Emmental	Camennbert			Buchette mélange		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois coulis cassis	Pommes Golden 			Œuf au lait 		

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO 
9%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		3%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		Loi Egalim 
6%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire 11%

Autres origines	Viande europe 					Taux saisonnier 20%
0%						



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 7
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 20

du

13 mai 2024

19 mai 2024

lundi 13

mardi 14

mercredi 15

jeudi 16

vendredi 17

samedi 18

dimanche 19

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes 	Potage de légumes	Potage saisonnal 		
ENTREE <i>Origine</i>	Salade de mimolette	Terrine de légumes	Macédoine mayonnaise	Salade Coleslaw	Choux fleur vinaigrette		
VIANDE <i>Origine</i>	Araignée de porc au cidre 	Navarin d'agneau 	Filet de poulet champêtre 	Paupiette de veau au porto 	Filet de limande meunière 		
LEGUME <i>Origine</i>	Poêlée de fèves 	Légumes couscous	Pommes au thyn 	Haricots plats tomates confites 	Riz Basmati		
FROMAGE <i>Origine</i>	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Pont Lévéque 	Camenbert		
DESSERT <i>Origine</i>	Mangues 	Mosaïque de fruits exotiques	Crème Singapour	Grillé aux pommes	Yaourt aux fruits BIO 		

Produits labélisés	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE
11%	ASC	Label Rouge	A O P	RUP	

Produits BIO	
3%	

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec
6%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais	

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	14%

Autres origines	Viande europe
3%	

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 8
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 21

du

20 mai 2024

26 mai 2024

lundi 20

mardi 21

mercredi 22

jeudi 23

vendredi 24

samedi 25

dimanche 26

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>		Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
ENTREE <i>Origine</i>		Melon 	PDT en salade 	Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette 		
VIANDE <i>Origine</i>	FERIE	Andouillette aux oignons 	Steack haché béarnaise 	Rognons au Madère 	Saumon roti crème d'estragon 		
LEGUME <i>Origine</i>		Pommes grenailles 	Haricots verts au jus 	Purée St Germain 	Carottes jeunes		
FROMAGE <i>Origine</i>		Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 		
DESSERT <i>Origine</i>		Semoule au lait BIO 	Faisselle fruits rouges	Clafoutis 	Crème pistache Gateaux sec		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
14%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		6%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
26%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 20%

Autres origines	Viande europe	
0%		

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 9
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 22

du

27 mai 2024

02 juin 2024

lundi 27

mardi 28

mercredi 29

jeudi 30

vendredi 31

samedi 1

dimanche 2

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry 	Potage de légumes	Velouté de carottes 		
ENTREE <i>Origine</i>	Céréales gourmandes 	Celeri remoulade 	Melon 	Salade de lentilles 	Betteraves rouges 		
VIANDE <i>Origine</i>	Roti de porc Charcutière 	Bœuf Bourguignon 	Paté de PDT 	Escalope Viennoise 	Saumonette à l'armoricaine 		
LEGUME <i>Origine</i>	Choux de Bruxelles	Farfales 	Mesclum 	Carottes persillées	Julienne de légumes		
FROMAGE <i>Origine</i>	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois à la vanille	Pêche plate 	Flognarde 	Pomme cuite	Riz au lait BIO 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE
14%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP	

Produits BIO	
9%	

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec
23%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais	

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	23%

Autres origines	Viande europe
0%	

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 10
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 23

du

03 juin 2024

09 juin 2024

lundi 3

mardi 4

mercredi 5

jeudi 6

vendredi 7

samedi 8

dimanche 9

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Cœur de palmier	PDT aux harengs 	Concombres à la crème 	Brocolis mousseline 	Roulade aux olives 		
VIANDE <i>Origine</i>	Saucisses / Merguez 	Gigot d'agneau 	Poulet roti pain aillé 	Langue de bœuf sauce piquante 	Filet de poisson pané 		
LEGUME <i>Origine</i>	Flageolets 	Légumes couscous	Pomme grenaille 	Tortis 	Epinards à la crème 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Emmental	Camembert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		
DESSERT <i>Origine</i>	Poires 	Crème brûlée	Salade de fruits frais 	Crème dessert praliné	Tarte pommes rhubarbe		

Produits labélisés	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE
11%	ASC	Label Rouge	A O P	RUP	

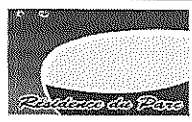
Produits BIO	
9%	

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec
17%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais	

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	20%

Autres origines	Viande europe
3%	

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 11
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 24

du

10 juin 2024

16 juin 2024

lundi 10

mardi 11

mercredi 12

jeudi 13

vendredi 14

samedi 15

dimanche 16

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté d'asperges vermicelle	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
ENTREE <i>Origine</i>	Haricots vert vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de lentilles	Choux romanesco	Museau à la Lyonnaise		
VIANDE <i>Origine</i>	Fondant de porc au olives	Boudins aux pommes	Sauté de lapin	Œufs mollé Florentine	Filet de hoki Dieppoise		
LEGUME <i>Origine</i>	Petits pois à la française	Purée	Carottes braisées	Pommes de terre gratinée	Riz Créole		
FROMAGE <i>Origine</i>	Comté	Saint Nectaire	Emmental	Camenbert	Morbier		
DESSERT <i>Origine</i>	Ananas au sirop	Ile flottante	Tropezienne	Nectarine	Flan patissier		

Produits labélisés	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE
11%	ASC	Label Rouge	A O P	RUP	

Produits BIO	
11%	

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec
17%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais	

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	23%

Autres origines	Viande europe
0%	

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 12
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 25

du

17 juin 2024

23 juin 2024

lundi 17

mardi 18

mercredi 19

jeudi 20

vendredi 21

samedi 22

dimanche 23

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry 	Potage de légumes	Velouté de carottes 		
ENTREE <i>Origine</i>	Terrine de poissons	Carottes rapées 	Œufs durs vinaigrette	Tomates au basilic 	Poireaux vinaigrette		
VIANDE <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen 	Cuisse de pintade 	Sauté de veau marengo 	Jambon braisé et duxelle 	Moules marinière 		
LEGUME <i>Origine</i>	Pommes vapeur	Haricots beurre au jus	Salsifis	lentilles 	Pomme au four Crème d'ail 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental		
DESSERT <i>Origine</i>	Beignets framboises 	Pot de crème citron Gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO Gateaux secs 	Paris Brest	Fraises 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP	

Produits BIO	
6%	

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec
20%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais	

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	17%

Autres origines	Viande europe
0%	

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052
Version: 2
Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 13
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 26

du

24 juin 2024

30 juin 2024

lundi 24

mardi 25

mercredi 26

jeudi 27

vendredi 28

samedi 29

dimanche 30

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage Conti 	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Emincé d'artichaud vinaigrette	Terrine de Saint Jacques sauce cocktail	Salade frisée au croustons et noix 	Betteraves rouges 	Salade piémontaise		
VIANDE <i>Origine</i>	Escalope à la crème 	Rotis de porc 	Petits farcis 	Foie de génisse persillé 	Dos de cabillaud au paprika 		
LEGUME <i>Origine</i>	Riz pillaf 	Petits pois / Carottes		Purée	Choux fleur 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois coulis cassis 	Melon 	Coupe framboisine Gateaux secs 	Gateaux Basque	Œuf au lait 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE
14%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP	

Produits BIO	
3%	

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec
20%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais	

Loi Egalim	
Taux hebdomadaire	17%

Autres origines	Viande europe
0%	

Taux saisonnier	20%
------------------------	------------