



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 2

du

06 janvier 2025

12 janvier 2025

lundi 6

mardi 7

mercredi 8

jeudi 9

vendredi 10

samedi 11

dimanche 12

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté aux champignons vermicelle	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 Galette des rois	Poires 	Flognarde 	Pomme cuite	Riz au lait BIO 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC
11%	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	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 SEMAINE 3 du 13 janvier 2025 19 janvier 2025
AUTOMNE

Portage

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

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	Salade d'endives aux noix	Brocolis mousseline	Duo de saucisson		
VIANDE <i>Origine</i>	Cassoulet	Sauté d'agneau	Poulet roti pain aillé	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poisson pané		
LEGUME <i>Origine</i>		Celeri rave	Pomme grenaille	Coquillettes	Epinards à la crème		
FROMAGE <i>Origine</i>	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire	Emmental	Camenbert		
DESSERT <i>Origine</i>	Clémentines	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel BIO	Tarte Normande		

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
17%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 20%

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 4 SEMAINE 4 du 20 janvier 2025 26 janvier 2025

AUTOMNE Portage

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
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 pillaf 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 		
DESSERT <i>Origine</i>	Ananas au sirop	Ile flotante	Tropezienne	Clémentines 	Flan patissier		

Produits labélisés	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 	HVE 		Produits BIO 
20%	ASC 	Label Rouge 	AOP 	RUP 			9%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 			Loi Egalim 
6%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 				Taux hebdomadaire 29%

Autres origines	Viande europe 						Taux saisonnier 20%
6%							



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 5 **SEM AINE 5** **du** **27 janvier 2025** **02 février 2025**

AUTOMNE
Portage

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	samedi 1	dimanche 2
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	----------	------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Velouté aux champignons	Potage vermicelle	Crème Dubarry vermicelle 	Potage de légumes	Velouté de carottes		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Terrine de poissons	Carottes rapées	Œufs durs vinaigrette	Salade de mache croutons et bleu	Poireaux vinaigrette		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Tripes à la mode de Caen	Cuisse de pintade	Blanquette de veau	Petit salé	Brandade de morue		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Pommes vapeur	Haricots beurre au jus	Salsifis	lentilles	Mesclum		
<i>Origine</i>				 			
FROMAGE	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange	Cantal			
<i>Origine</i>							
DESSERT	Beignet à la framboise	Pot de crème nougat gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO gateaux secs	Paris Brest	Clémentines		
<i>Origine</i>							

Produits labélisés	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO 
11%	ASC 	Label Rouge 	AOP 	RUP 		6%

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

Autres origines	Viande europe 					Taux hebdomadaire
0%						20%



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 6 SEMAINE 6 du 03 février 2025 09 février 2025
AUTOMNE

Portage	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 Conti 	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Saladse d'artichaud vinaigrette	Terrine de Saint Jacques	Salade d'endives à l'emmental 	Betteraves rouges 	Taboulé oriental		
VIANDE <i>Origine</i>	Cuisse de poule sauce suprême 	Rotis de porc 	Choucroute Alsacienne 	Foie de génisse persillé 	Dos de lieux moresque 		
LEGUME <i>Origine</i>	Riz créole 	Petits pois / Carottes	Pommes vapeur 	Purée 	Choux fleur 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Emmental	Camennbert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois pommes chataignes Crêpes au sucre	Poires 	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Œuf au lait 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
20%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		3%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
11%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			23%

Autres origines	Viande europe					Taux hebdomadaire
0%						20%

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 7 **SEM AINE 7** **du** **10 février 2025** **16 février 2025**

AUTOMNE
Portage

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes 	Potage vermicelle	Potage saisonais 		
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 	Coq au vin 	Paupiette de veau au porto 	Filet de daurade au beurre blanc 		
LEGUME <i>Origine</i>	Poêlée de fèves 	Légumes couscous	Pommes au thyn 	Haricots plats tomates confites 	Riz Basmati		
FROMAGE <i>Origine</i>		Saint Nectaire 	Emmental	Pont Lévêque 	Camenbert		
DESSERT <i>Origine</i>	Clémentines 	Mosaïque de fruits exotiques	Crème Singapour 	Grillé aux pommes	Yaourt aux fruits BIO 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		6%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
11%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 17%

Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier 20%
3%						



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 48 **du** **17 février 2025** **23 février 2025**

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron 	Potage de légumes	Printanière de légumes		
ENTREE <i>Origine</i>	Taboulé	Salade d'endives au gruyère 	PDT en salade 	Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette 		
VIANDE <i>Origine</i>	Cuisse de poulet au cury 	Andouillette aux oignons 	Escalope haché de veau sauce au bleu 	Rognons sauce Madère 	Saumon roti crème d'estragon 		
LEGUME <i>Origine</i>	Ratatouille niçoise	Pommes grenaille 	Haricots verts au jus 	Purée St Germain 	Carottes jeunes		
FROMAGE <i>Origine</i>	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 		
DESSERT <i>Origine</i>	Mangue 	Semoule au lait BIO 	Faisselle à la crème de marron 	Clafoutis 	Crème caramel BIO Gateaux sec 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
14%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		9%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
29%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 23%

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 9 SEMAINE 9 du 24 février 2025 02 mars 2025
AUTOMNE

Portage	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	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 	Pomelos 	Salade de lentilles 	Betteraves rouges		
VIANDE <i>Origine</i>	Roti de porc Dijonnaise 	Bœuf Bourguignon 	Paté de PDT 	Escalope Viennoise sauce tartare 	Merlu sauce homardine 		
LEGUME <i>Origine</i>	Choux de bruxelles	Coquillettes 	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	Clémentines 	Flognarde 	Pomme cuite 	Riz au lait BIO 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
17%	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 23%

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 10 **SEMINE 10** **du** **03 mars 2025** **09 mars 2025**

AUTOMNE
Portage

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	samedi 8	dimanche 9
--	---------	---------	------------	---------	------------	----------	------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Crème de cresson	Potage vermicelle	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Cœur de palmier	Terrine de lapin	Salade d'endives aux noix	Brocolis mousseline	Gallantine		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Cassoulet	Pot au feu	Poulet roti pain aillé	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poisson pané		
<i>Origine</i>							
LEGUME		Garniture	Pomme grenaille	Macaronni	Epinards à la crème		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Emmental	Camenbert	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Clémentines	Tarte briochée aux pruneaux	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille	Tarte Normande		
<i>Origine</i>			3				

Produits labélisés							Produits BIO
14%							14%

Produits de qualité	<i>Poisson frais</i>	<i>Fait maison</i>	<i>Plat végétarien</i>	<i>Légume sec</i>			Loi Egalim
23%	<i>Produit local</i>	<i>Viande Française</i>	<i>Fruits et lég frais</i>			<i>Taux hebdomadaire</i>	29%

Autres origines	<i>Viande europe</i>					<i>Taux saisonnier</i>	20%
0%							



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 11 **SEMAINE 11** **du** **10 mars 2025** **16 mars 2025**

AUTOMNE **Portage** **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 	Ceufs 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	Camembert	Morbier 		
DESSERT <i>Origine</i>	Ananas au sirop 	Ile flotante 	Tropeziennne 	Raisins 	Flan patissier 		

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

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 			Loi Egalim 
17%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire 23%

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 12 **SEM AINE 12** **du** **17 mars 2025** **23 mars 2025**

Portage	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	Salade d'endives oignons rouges 	Poireaux vinaigrette		
VIANDE <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen 	Cuisse de pintade 	Blanquette de veau 	Petit salé 	Brandade de morue 		
LEGUME <i>Origine</i>	Pommes vapeur	Haricots beurre	Salsifis	lentilles 	Mesclum 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental		
DESSERT <i>Origine</i>	Beignets framboises 	Pot de crème pistache Gateaux secs 	Yaourt aux fruits BIO Gateaux secs 	Paris Brest	Poires 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		6%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
23%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 17%

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 13 **SEMNAINE 13** **du** **24 mars 2025** **30 mars 2025**
AUTOMNE

Portage	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	Carottes rapées 	Betteraves rouges 	Salade piemontaise		
VIANDE <i>Origine</i>	Escalope à la crème 	Rotis de porc 	Choucroute Alsacienne 	Foie de génisse persillé 	Dos de cabillaud au paprika 		
LEGUME <i>Origine</i>	Riz pillaf 	Petits pois / Carottes	Pommes vapeur 	Purée	Choux fleur 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Tomme de montagne 	Buchette mélange		Fourme d'Ambert 	Comté 		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois coulis abricots	Poires 	Coupe framboisine Gateaux secs 	Gateaux Basque	Oeuf au lait 		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		3%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
23%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 14%

Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier 20%
0%						