



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 1 **SEM AINE 14** **du** **31 mars 2025** **06 avril 2025**

AUTOMNE **Portage** **lundi 31** **mardi 1** **mercredi 2** **jeudi 3** **vendredi 4** **samedi 5** **dimanche 6**

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	Paté de campagne		
VIANDE <i>Origine</i>	Cuisse de poulet au cury	Andouillette aux oignons	Steack haché béarnaise	Rognons au Madère	Dos de loup à l'estragon		
LEGUME <i>Origine</i>	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles	Haricots verts au jus	Purée St Germain	Carottes jeunes		
FROMAGE <i>Origine</i>	Camembert	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange	Cantal		
DESSERT <i>Origine</i>	Banane	Riz au lait BIO	Faisselle fruits rouges	Clafoutis	Entremet cadé Gateaux sec		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
17%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		9%

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

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 2 AUTOMNE Portage	SEMAINE 15	du				07 avril 2025	13 avril 2025
	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13

PORTAGE DE REPAS

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

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					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 3 SEMAINE 16 du 14 avril 2025 20 avril 2025
AUTOMNE

Portage	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
---------	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

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	Cuisse de canette au miel	Poulet roti pain aillé	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poissons pané		
LEGUME <i>Origine</i>	Flageolets	Petits navets	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	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
14%	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		11%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
17%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 26%

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 **SEM AINE 17** **du** **21 avril 2025** **27 avril 2025**

AUTOMNE **Portage** **lundi 21** **mardi 22** **mercredi 23** **jeudi 24** **vendredi 25** **samedi 26** **dimanche 27**

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>		Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
ENTREE <i>Origine</i>		Champignons à la grecque	Salade de lentilles 	Romanesco vinaigrette	Mortadelle 		
VIANDE <i>Origine</i>		Boudins aux pommes 	Sauté de lapin 	Œufs mollé Florentine	Filet d'aile de raie aux capres 		
LEGUME <i>Origine</i>	FERIE	Purée	Carottes braisées 	Pommes de terre gratinée 	Riz créole 		
FROMAGE <i>Origine</i>		Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 		
DESSERT <i>Origine</i>		Ile flotante	Tropezienne	Orange 	Flan patissier		

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
23%	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 31%

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
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 18 du **28 avril 2025** au **04 mai 2025**

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2	samedi 3	dimanche 4
----------	----------	-------------	---------	------------	----------	------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	Potage vermicelle	Crème Dubarry vermicelle		Velouté de carottes		
ENTREE <i>Origine</i>	Terrine de poisson	Carottes rapées	Œufs durs vinaigrette		Poireaux vinaigrette		
VIANDE <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen	Cuisse de pintade	Sauté de veau Marengo		Brandade de morue		
LEGUME <i>Origine</i>	Pommes vapeur	Haricots beurre au jus	Salsifis	FERIE	Mesclum		
FROMAGE <i>Origine</i>	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange		Fourme d'Ambert		
DESSERT <i>Origine</i>	Beignet framboise	Pot de crème caramel beurre salé gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO gateaux secs		Fraises		

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
11%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire 14%

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 6
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 19 **du** **05 mai 2025** **11 mai 2025**

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9	samedi 10	dimanche 11
---------	---------	------------	---------	------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

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

Produits labélisés	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
9%	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			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 **SEM AINE 20** **du** **12 mai 2025** **18 mai 2025**
AUTOMNE

Portage	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	samedi 17	dimanche 18
PORTAGE DE REPAS							
POTAGE <i>Origine</i>	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes 	Potage de légumes	Potage saisonnais 		
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 Lévêque 	Camembert		
DESSERT <i>Origine</i>	Mangues 	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 		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 14%

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 **SEM AINE 21** **du** **19 mai 2025** **25 mai 2025**
AUTOMNE

Portage **lundi 19** **mardi 20** **mercredi 21** **jeudi 22** **vendredi 23** **samedi 24** **dimanche 25**

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	Melon 	PDT en salade 	Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette 		
VIANDE <i>Origine</i>	Cuisse de poulet au cury 	Andouillette aux oignons 	Steack haché béarnaise 	Rognons au Madère 	Saumon roti crème d'estragon 		
LEGUME <i>Origine</i>	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles 	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 fruits rouges	Clafoutis 	Crème pistache Gateaux sec		

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO 
14%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	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 					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 **SEM AINE 22** **du** **26 mai 2025** **01 juin 2025**
AUTOMNE

Portage **lundi 26** **mardi 27** **mercredi 28** **jeudi 29** **vendredi 30** **samedi 31** **dimanche 1**

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry 		Velouté de carottes 		
ENTREE <i>Origine</i>	Céréales gourmandes 	Celeri remoulade 	Melon 		Betteraves rouges 		
VIANDE <i>Origine</i>	Roti de porc Charcutière 	Bœuf Bourguignon 	Paté de PDT 		Saumonette à l'armoricaine 		
LEGUME <i>Origine</i>	Choux de Bruxelles	Farfales 	Mesclum 	FERIE	Julienne de légumes		
FROMAGE <i>Origine</i>	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		Fourme d'Ambert 		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois à la vanille	Pêche plate 	Flognarde 		Riz au lait 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
20%	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 10 **SEM AINE 23** **du** **02 juin 2025** **08 juin 2025**

AUTOMNE **Portage** **lundi 2** **mardi 3** **mercredi 4** **jeudi 5** **vendredi 6** **samedi 7** **dimanche 8**

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	Camenbert	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange		
DESSERT <i>Origine</i>	Poires	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel	Tarte pommes rhubarbe		

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%
3%						



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

09 juin 2025

15 juin 2025

lundi 9

mardi 10

mercredi 11

jeudi 12

vendredi 13

samedi 14

dimanche 15

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>		Potage de légumes	Crème de potiron 	Potage de légumes	Printanière de légumes		
ENTREE <i>Origine</i>		Champignons à la grecque	Salade de lentilles 	Choux romanesco 	Museau à la Lyonnaise 		
VIANDE <i>Origine</i>	FERIE	Boudins aux pommes 	Sauté de lapin 	Ceufs mollé Florentine 	Filet de hoki Dieppoise 		
LEGUME <i>Origine</i>		Purée 	Carottes braisées 	Pommes de terre gratinée 	Riz Créole 		
FROMAGE <i>Origine</i>		Saint Nectaire 	Emmental	Camembert	Morbier 		
DESSERT <i>Origine</i>		Ile flottante 	Tropeziennne 	Nectarine 	Flan patissier 		

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

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
20%	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 **SEMMAINE 25** **du** **16 juin 2025** **22 juin 2025**
AUTOMNE

Portage **lundi 16** **mardi 17** **mercredi 18** **jeudi 19** **vendredi 20** **samedi 21** **dimanche 22**

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 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO 
14%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		6%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		Loi Egalim 
20%	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 13 SEMAINE 26 du 23 juin 2025 29 juin 2025
AUTOMNE

Portage | lundi 23 | mardi 24 | mercredi 25 | jeudi 26 | vendredi 27 | samedi 28 | dimanche 29

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	Carottes rapées 	Betteraves rouges 	Salade piemontaise		
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	Produits BIO
14%	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 17%

Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier 20%
0%						