



Enregistrement

TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 1 SEMAINE 27 du 30 juin 2025 06 juillet 2025

AUTOMNE		SEMAINE 27		du		30 juin 2023		30 juillet 2023	
Portage		lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6	
PORTAGE DE REPAS									
POTAGE	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes				
Origine									
ENTREE	Taboulé	Melon	PDT en salade	Surimi mayonnaise	Paté de campagne				
Origine									
VIANDE	Cuisse de poulet au cury	Andouillette aux oignons	Steack haché marchand de vin	Rognons à l'ancienne	Dos de loup crème d'estragon				
Origine									
LEGUME	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles	Haricots verts au jus	Purée St Germain	Carottes jeunes à la crème				
Origine									
FROMAGE	Camembert	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange	Cantal				
Origine									
DESSERT	Banane	Riz au lait BIO	Faisselle aux fruits rouges	Clafoutis	Crème café BIO Gateaux sec				
Origine									
Produits labélisés	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO			
14%	ASC	Label Rouge	A O P	RUP		9%			
Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim			
23%	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 2 SEMAINE 28 du 07 juillet 2025 13 juillet 2025

AUTOMNE	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
---------	---------	---------	------------	----------	-------------	-----------	-------------

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	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	Farfalles	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	Abricots	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	F n	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
26%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			20%

Autres origines	Viande europe		Taux hebdomadaire	20%
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 29 du 14 juillet 2025 20 juillet 2025

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
PORTAGE DE REPAS							
POTAGE <i>Origine</i>		Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>		PDT aux harengs 	Concombres à la crème 	Brocolis mousseline 	Duo de saucisson 		
VIANDE <i>Origine</i>		Gigot d'agneau 	Poulet roti pain aillé 	Langue de bœuf sauce piquante 	Filet de poissons pané 		
LEGUME <i>Origine</i>	FERIE	Légumes couscous	Pomme grenaille 	Coquillettes 	Epinards à la crème 		
FROMAGE <i>Origine</i>		Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Camenbert		
DESSERT <i>Origine</i>		Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel BIO 	Tarte Pommes Rhubarbe		

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO
11%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		9%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		Loi Egalim
14%	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 4
AUTOMNE

SEMAINE 30 du 21 juillet 2025 27 juillet 2025

Portage	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
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 au olives	Boudins aux pommes	Sauté de lapin	Ceufs 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	Tropeziennne	Melon	Flan patissier		

Produits labélisés	MSC	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
23%	ASC	ASC	Label Rouge	A O P	RUP		9%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec			Loi Egalim
11%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			Taux hebdomadaire	31%

Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier	20%
11%							



Enregistrement

TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 5 SEMAINE 31 du 28 juillet 2025 03 août 2025

AUTOMNE
Portage

lundi 28 mardi 29 mercredi 30 jeudi 31 vendredi 1 samedi 2 dimanche 3

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	Potage vermicelle	Crème Dubarry vermicelle	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>	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert		
DESSERT <i>Origine</i>	Beignet Framboise	Pot de crème citron gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO gateaux secs	Paris Brest	Nectarine		

Produits labélisés	MSC	MSC	I G P	AOC	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	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	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 6 SEMAINE 32 du 04 août 2025 10 août 2025

AUTOMNE
Portage

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8	samedi 9	dimanche 10
---------	---------	------------	---------	------------	----------	-------------

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 	Taboulé oriental		
VIANDE <i>Origine</i>	Escalope à la crème 	Roti de porc 	Petits farcis 	Fricassée de foie et gésiers 	Dos de lieux moresque 		
LEGUME <i>Origine</i>	Riz pillaf 	Petits pois / Carottes		Purée	Choux fleur 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Emmental	Camennbert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois pomme cassis	Prunes 	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Cœuf 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
17%	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 7
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 33 du 11 août 2025 17 août 2025

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17
PORTAGE DE REPAS							
POTAGE <i>Origine</i>	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes 	Potage vermicelle			
ENTREE <i>Origine</i>	Salade de mimolette	Terrine de légumes coulis de basilic	Macédoine mayonnaise	Melon 			
VIANDE <i>Origine</i>	Araignée de porc au cidre 	Navarin d'agneau 	Filet de poulet champêtre 	Paupiette de veau au porto 	FERIE		
LEGUME <i>Origine</i>	Poêlée de fèves 	Légumes couscous	Pommes au thyn 	Haricots plats tomates confites 			
FROMAGE <i>Origine</i>	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Pont Lévêque 			
DESSERT <i>Origine</i>	Abricots 	Mosaique de fruits exotiques	Crème Singapour	Grillé aux pommes			

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO 
9%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		0%
Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		Loi Egalim 
9%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire 9%
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 8 SEMAINE 34 du 18 août 2025 24 août 2025

AUTOMNE
Portage

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	samedi 23	dimanche 24
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

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	Escalope haché de veau sauce au bleu	Rognons sauce 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>	Pastèque	Semoule au lait BIO	Faisselle aux fruits rouges	Clafoutis	Entremet 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
29%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			20%

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 9 SEMAINE 35 du 25 août 2025 31 août 2025

AUTOMNE
Portage

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29

samedi 30

dimanche 31

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 Charcutière	Sauté de bœuf	Paté de PDT	Escalope Viennoise	Saumonette à l'armoricaine		
LEGUME <i>Origine</i>	Choux de bruxelles	Tortis au beurre	Mesclum	Blettes 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	Prunes	Flognarde	Pomme cuite	Riz au lait BIO		

Produits labélisés	MSC	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
14%	ASC	ASC	Label Rouge	A O P	RUP		9%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
26%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			23%

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 10 SEMAINE 36 du 01 septembre 2025 07 septembre 2025

AUTOMNE
Portage

lundi 1 mardi 2 mercredi 3 jeudi 4 vendredi 5 samedi 6 dimanche 7

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	Gallantine		
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	Ratatouille	Pomme grenaille	Farfale	Epinards à la crème		
FROMAGE <i>Origine</i>	Emmental	Camenbert	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange		
DESSERT <i>Origine</i>	Prunes	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert praliné	Tarte Normande		

Produits labélisés	MSC	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	ASC	ASC	Label Rouge	A O P	RUP		9%

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
17%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			20%

Autres origines	Viande europe					Taux hebdomadaire
3%						20%



Enregistrement

TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 11 SEMAINE 37 du 08 septembre 2025 14 septembre 2025

AUTOMNE	Portage	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
PORTAGE DE REPAS								
POTAGE	Velouté d'asperges vermicelle	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes			
Origine								
ENTREE	Haricots vert vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de lentilles	Choux romanesco	Museau à la Lyonnaise			
Origine								
VIANDE	Fondant de porc au olives	Boudins aux pommes	Sauté de lapin	Œufs mollé Florentine	Filet de hoki Dieppoise			
Origine								
LEGUME	Petits pois à la française	Purée	Carottes braisées	Pommes de terre gratinée	Riz Créole			
Origine								
FROMAGE	Comté	Saint Nectaire	Emmental	Camenbert	Morbier			
Origine								
DESSERT	Ananas au sirop	Ile flotante	Tropeziennne	Melon	Flan patissier			
Origine								
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	Légume sec			Loi Egalim	
14%	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 12 SEMAINE 38 du 15 septembre 2025 21 septembre 2025
AUTOMNE

Portage	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
---------	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

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	Salsifis	lentilles 	Pomme au four crème d'ail 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental		
DESSERT <i>Origine</i>	Beignet à la pomme	Pot de crème citron Gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO Gateaux secs 	Paris Brest	Prunes 		

Produits labélisés	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
11%	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			17%

Autres origines	Viande europe					Taux hebdomadaire
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 SEMAINE 39 du 22 septembre 2025 28 septembre 2025

AUTOMNE
Portage

lundi 22

mardi 23

mercredi 24

jeudi 25

vendredi 26

samedi 27

dimanche 28

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 	Roti 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 abricots 	Poires 	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Cœuf 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
14%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire 17%

Autres origines	Viande europe 					Taux saisonnier 20%
0%						