



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 marchand de vin 	Rognons à l'ancienne 	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>	Camembert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 
DESSERT <i>Origine</i>	Banane  	Riz au lait BIO 	Faisselle à la crème de marron	Clafoutis 	Crème café BIO Gateaux sec 

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 	Légumineuse 			Loi Egalim 
23%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire	23%

Autres origines	Viande europe 		<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 2 SEMAINE 41 du 06 octobre 2025 12 octobre 2025

AUTOMNE	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
---------	---------	---------	------------	---------	-------------	-----------	-------------

Portage	PORTAGE DE REPAS						
POTAGE	Velouté aux champignons vermicelle	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	Orange	Flognarde	Pomme cuite	Semoule au lait BIO		
<i>Origine</i>							

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	F n	Plat végétarien	Légumineuse		Loi Egalim
23%	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
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 42 du **13 octobre 2025** au **19 octobre 2025**

	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 	Concombres à la crème 	Brocolis mousseline 	Duo de saucisson 		
VIANDE <i>Origine</i>	Cassoulet 	Gigot d'agneau 	Poulet roti pain aillé 	Langue de bœuf sauce piquante 	Filet de poissons 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>	Kiwis 	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel BIO 	Tarte Normande		

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	Légumineuse		Loi Egalim
14%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			20%

Autres origines	Viande europe					Taux hebdomadaire	20%
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 43 du **20 octobre 2025** au **26 octobre 2025**

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
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 	Raisins 	Flan patissier		

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO
20%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		9%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légumineuse 		Loi Egalim
9%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire 29%

Autres origines	Viande europe 		Taux saisonnier 20%
9%			



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 44 du **27 octobre 2025** au **02 novembre 2025**

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

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	Salade d'endives oignons rouges 	Poireaux vinaigrette		
VIANDE <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen 	Cuisse de pintade 	Sauté de veau aux pleurottes 	Petit salé 	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 	Chanteneige / Babybel		
DESSERT <i>Origine</i>	Chausson aux pommes	Pot de crème citron gateaux secs	Yaourt BIO Gateaux secs 	Paris Brest	Poire 		

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 		Produits BIO
9%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		6%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légumineuse 		Loi Egalim
20%	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 45 du **03 novembre 2025** au **09 novembre 2025**

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>	Emincé d'artichaud vinaigrette	Terrine de Saint Jacques	Carottes rapées 	Betteraves rouges 	Taboulé oriental		
VIANDE <i>Origine</i>	Escalope à la crème 	Rotis de porc 	Choucroute Alsacienne 	Foie de génisse persillé 	Dos de lieux moresque 		
LEGUME <i>Origine</i>	Riz pillaf 	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	Poires 	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Ceuf au lait 		

Produits labélisés	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO
20%	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		3%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légumineuse 		Loi Egalim
11%	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 7
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 46 du 10 novembre 2025 16 novembre 2025

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
PORTAGE DE REPAS							
POTAGE <i>Origine</i>	Soupe de tomates		Velouté de courgettes 	Potage vermicelle	Potage saisonnal 		
ENTREE <i>Origine</i>	Salade de mimolette		Macédoine mayonnaise 	Salade coleslaw	Concombre vinaigrette 		
VIANDE <i>Origine</i>	Araignée de porc au cidre 	FERIE	Coq au vin 	Paupiette de veau au porto 	Filet de daurade au beurre blanc 		
LEGUME <i>Origine</i>	Poêlée de fèves 		Pommes au thyn 	Haricots plats tomates confites 	Riz Basmati		
FROMAGE <i>Origine</i>	Comté 		Emmental	Pont Lévêque 	Camenbert		
DESSERT <i>Origine</i>	Mangues		Crème Singapour	Grillé aux pommes	Yaourt aux fruits BIO 		

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 	Légumineuse 		Loi Egalim
6%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire 11%

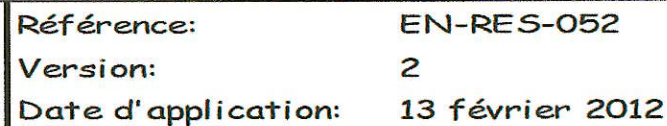
Autres origines	Viande europe 				Taux saisonnier 20%
3%					



23 novembre 2025

0%

20%



PORTAGE DE REPAS

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
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 49 du **01 décembre 2025** au **07 décembre 2025**

	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>	Cassoulet 	Gigot d'agneau 	Poulet roti pain aillé 	Langue de bœuf sauce piquante 	Filet de poisson pané 		
LEGUME <i>Origine</i>	 	Poelée d'antan	Pomme grenaille 	Macaronni 	Epinards à la crème 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Emmental	Camenbert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		
DESSERT <i>Origine</i>	Kiwis 	Crème brûlée 	Salade de fruits frais 	Crème dessert praliné	Tarte Normande 		

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

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légumineuse 		Loi Egalim 
20%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			Taux hebdomadaire 23%

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 **SEMINE 50** **du** **08 décembre 2025** **14 décembre 2025**

AUTOMNE	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
---------	---------	---------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

Portage

PORTAGE DE REPAS

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

Produits labélisés	MSC	MSC	I G P	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
14%	ASC	ASC	Label Rouge	A O P	RUP		11%

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

Autres origines	Viande europe						Taux hebdomadaire
0%							20%

Taux saisonnier



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 51 du 15 décembre 2025 21 décembre 2025

	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	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 	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 	Légumineuse 		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
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 52 du **22 décembre 2025** au **28 décembre 2025**

	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		Crème de volaille		
ENTREE <i>Origine</i>	Emincé d'artichauts vinaigrette	Terrine de Saint Jacques	Carottes rapées 		Salade piémontaise		
VIANDE <i>Origine</i>	Escalope à la crème 	Rotis de porc 	Choucroute Alsacienne 	FERIE	Dos de cabillaud au paprika 		
LEGUME <i>Origine</i>	Riz pillaf 	Petits pois / Carottes	Pommes vapeur 		Choux fleur 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal		Comté 		
DESSERT <i>Origine</i>	Liegeois coulis abricot	Poires 	Coupe framboisine Gateaux secs		Œuf au lait 		

Produits labélisés	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	Produits BIO
6%	ASC 	Label Rouge 	AOP 	RUP 		3%

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légumineuse 		Loi Egalim
17%	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			9%

Autres origines	Viande europe 					Taux hebdomadaire
0%						20%