



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 1	du	29 décembre 2025		04 janvier 2026		
			lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
			samedi 3	dimanche 4			

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron		Consommé de perles du Japon		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Taboulé	Salade d'endives au gruyère	PDT en salade		Médaillon de foie gras et pain d'épices		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Cuisse de poulet au curry	Andouillette aux oignons	Steak haché marchand de vin	FERIE	Sauté de cerf grand veneur		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Celeri Branche	Pommes grenailles	Haricots verts au jus		Panais confit au beurre		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Camembert	Morbier	Pyrenné		Tomme aux fleurs		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Banane	Riz au lait BIO	Faisselle à la crème de marron		Précieux à la myrtille		
<i>Origine</i>							

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

Produits BIO

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

Loi Egalim

Autres origines	Viande europe		
3%			

Taux saisonnier

20%



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE
REPAS

Références

EN-RES-052

2

Version:

13 février 2012

CYCLE 2

SEMAINE 2

du

05 janvier 2026

11 janvier 2026

AUTOMNE

Portage

Lundi 5

mardi 6

mercredi 7

jeudi 8

vendredi 9

samedi 10

dimanche 11

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	Boeuf 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	Liegois à la vanille	Poires	Flognarde	Pomme cuite	Riz au lait BIO	
<i>Origine</i>	 					

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

Produits BIO

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

Loi Egalim

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

12 janvier 2026

18 janvier 2026

AUTOMNE

Portage

lundi 12

mardi 13

mercredi 14

jeudi 15

vendredi 16

samedi 17

dimanche 18

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Crème de cresson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
Origine							
ENTREE	Cœur de palmier	PDT aux harengs	Salade d'endives aux noix	Brocolis mousseline	Duo de saucisson		
Origine							
VIANDE	Cassoulet	Sauté d'agneau	Poulet roti pain ailé	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poisson pané		
Origine							
LEGUME		Celeri rave	Pomme grenaille	Coquillettes	Epinards à la crème		
Origine							
FROMAGE	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire	Emmental	Camembert		
Origine							
DESSERT	Clémentines	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel BIO	Tarte Normande		
Origine							

Produits labélisés	MSC		IGP		AOC		Produit BBC		HVE	
11%	ASC		Label Rouge		AOP		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	
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 4
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 4

du

19 janvier 2026

25 janvier 2026

lundi 19

mardi 20

mercredi 21

jeudi 22

vendredi 23

samedi 24

dimanche 25

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	Romanesco vinaigrette	Mortadelle		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Fondant de porc à la bière	Boudins aux pommes	Sauté de lapin	Œufs mollé Florentine	Filet d'aile de raie aux capres		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Petits pois à la française	Purée	Carottes braisées	Pommes de terre gratinée	Riz pillaf		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Ananas au sirop	Île flottante	Tropezienne	Clémentines	Flan patissier		
<i>Origine</i>							

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

Produits BIO

Produits de qualité	Poisson frais		Fait maison		Plat végétarien		Légume sec		
9%	Produit local		Viande Française		Fruits et lég frais				

Loi Egalim

Autres origines	Viande europe		
9%			

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 SEMAINE 5 du 26 janvier 2026 au 01 février 2026

AUTOMNE Portage	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	samedi 31	dimanche 1
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 de mache croûtons et bleu 	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 au jus	Salsifis	lentilles  	Mesclum 		
FROMAGE <i>Origine</i>	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 			
DESSERT <i>Origine</i>	Beignet à la framboise	Pot de crème nougat gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO gateaux secs 	Paris Brest	Clémentines 		

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

Produits de qualité	<i>Poisson frais</i>		<i>Fait maison</i>		<i>Plat végétarien</i>		<i>Légume sec</i>				Loi Egalim		<small>MENTION ALIMENTAIRE TAXONOMIQUE</small>
17%	<i>Produit local</i>		<i>Viande Française</i>		<i>Fruits et lég frais</i>					<i>Taux hebdomadaire</i>	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
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 6

du

02 février 2026

08 février 2026

lundi 2

mardi 3

mercredi 4

jeudi 5

vendredi 6

samedi 7

dimanche 8

PORTAGE DE REPAS

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

Produits labélisés	MSC 	MSC 	IGP 	AOC 	AOC 	Produit BBC 	HVE 		Produits BIO
20%	ASC 	ASC 	Label Rouge 	AOP 	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	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 7

du

09 février 2026

15 février 2026

Lundi 9

mardi 10

mercredi 11

jeudi 12

vendredi 13

samedi 14

dimanche 15

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes	Potage vermicelle	Potage soissonnais	
<i>Origine</i>						
ENTREE	Salade de mimolette	Navarin d'agneau	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Choux fleur vinaigrette	
<i>Origine</i>						
VIANDE	Araignée de porc au cidre	Légumes couscous	Coq au vin	Paupiette de veau au porto	Filet de daurade au beurre blanc	
<i>Origine</i>						
LEGUME	Poêlée de fèves		Pommes au thyn	Haricots plats tomates confites	Riz Basmati	
<i>Origine</i>						
FROMAGE	Comté	Saint Nectaire	Emmental	Pont Lévéque	Camenbert	
<i>Origine</i>						
DESSERT	Clémentines	Mosaique de fruits exotiques	Crème Singapour	Grillé aux pommes	Yaourt aux fruits BIO	
<i>Origine</i>						

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

Produits BIO

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

Taux hebdomadaire

Loi Egalim

Autres origines	Viande europe		
3%			

Taux saisonnier

20%



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE
REPAS

Référence:
Version:
Date d'application:

EN-RES-052
2
13 février 2012

CYCLE 8
SEMAINE 8 du **16 février 2026** à **22 février 2026**

AUTOMNE
Portage

lundi 16

mardi 17

mercredi 18

jeudi 19

vendredi 20

samedi 21

dimanche 22

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	Terrine de lapin	PDT en salade	Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette		
VIANDE <i>Origine</i>	Cuisse de poulet au cury	Pot au feu	Escalope haché de veau sauce au bleu	Rognons sauce Madère	Saumon roti crème d'estragon		
LEGUME <i>Origine</i>	Ratatouille niçoise	Garniture	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	Tarte briochée aux pruneaux	Faisselle à la crème de marron	Clafoutis	Crème caramel BIO Gateaux sec		

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

Produits BIO	
6%	

Produits de qualité	Poisson frais		Fait maison		Plat végétarien		Légume sec		
29%	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 9 AUTOMNE Portage

SEMAINE 9 du **23 février 2026** au **01 mars 2026**

lundi 23 **mardi 24** **mercredi 25** **jeudi 26** **vendredi 27** **samedi 28** **dimanche 1**

AUTOMNE Portage		lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 1
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 **SEMAINE 10** **du** **02 mars 2026** **08 mars 2026**

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 vermicelle	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	Galantine		
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	Camembert	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange		
DESSERT <i>Origine</i>	Clémentines	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille	Tarte Normande		

Produits labélisés	MSC		IGP		AOC		Produit BBC		HVE	
11%	ASC		<i>Label Rouge</i>		AOP		RUP			

Produits BIO

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

Taux hebdomadaire

Loi Egalim

Autres origines	<i>Viande europe</i>		
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 11

du

09 mars 2026

15 mars 2026

Lundi 9

mardi 10

mercredi 11

jeudi 12

vendredi 13

samedi 14

dimanche 15

PORTAGE DE REPAS

LA SÉLECTION DE LA SEMAINE					
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 francaise	Purée	Carottes braisées 	Pommes de terre gratinée 	Riz Créole 
Origine					
FROMAGE	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Camenbert	Morbier 
Origine					
DESSERT	Ananas au sirop 	Île flotante 	Tropezienne 	Raisins 	Flan patissier 
Origine					

Produits BIO

Produits de qualité	<i>Poisson frais</i>		<i>Fait maison</i>		<i>Plat végétarien</i>			
17%	<i>Produit local</i>		<i>Viande Francaise</i>		<i>Fruits et lég frais</i>			

Loi Egalim

Autres origines	Viande europe		
0%			



Enregistrement

TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 12
AUTOMN
Portage

SEMAINE 12

du

16 mars 2026

22 mars 2026

lundi 16

mardi 17

mercredi 18

jeudi 19

vendredi 20

samedi 21

dimanche 22

PORTAGE DE REPAS

FOURNISSEUR DE REPAS						
POTAGE	Velouté de champignons		Crème Dubarry	Potage de légumes	Velouté de carottes	
Origine						
ENTREE	Terrine de poissons		Œufs durs vinaigrette	Salade d'endives oignons rouges	Poireaux vinaigrette	
Origine						
VIANDE	Tripes à la mode de Caen		Blanquette de veau	Petit salé	Brandade de morue	
Origine		MENU OCEAN				
LEGUME	Pommes vapeur		Salsifis	lentilles	Mesclum	
Origine						
FROMAGE	Cantal		Comté	Saint Nectaire	Emmental	
Origine						
DESSERT	Beignets framboises		Yaourt aux fruits BIO Gateaux secs	Paris Brest	Poires	
Origine						

Produits labélisés	MSC		IGP		AOC		Produit BBC		HVE		Produits BIO	
9%	ASC		Label Rouge		AOP		RUP				6%	

Produits de qualité	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 			Loi Egalim 
14%	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 13
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 13

du

23 mars 2026

29 mars 2026

lundi 23

mardi 24

mercredi 25

eudi 26

vendredi 27

samedi 28

dimanche 29

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Crème de cresson	Potage Conti 	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille	
<i>Origine</i>						
ENTREE	Emincé d'artichaud vinaigrette	Terrine de Saint Jacque	Carottes rapées 	Betteraves rouges 	Salade piemontaise	
<i>Origine</i>						
VIANDER	Escalope à la crème 	Rotis de porc 	Choucroute Alsacienne 	Foie de gésisne persillé 	Dos de cabillaud au paprika 	
<i>Origine</i>						
LEGUME	Riz pillaf 	Petits pois / Carottes	Pommes vapeur 	Purée	Choux fleur 	
<i>Origine</i>						
FROMAGE	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	
<i>Origine</i>						
DESSERT	Liegeois coulis abricots	Poires  	Coupe framboisine Gateaux secs 	Gateaux Basque	Oeuf au lait 	
<i>Origine</i>						

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%					