



# Enregistrement

## TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 1 SEMAINE 1 du 29 décembre 2025 04 janvier 2026

AUTOMNE

Portage

lundi 29

mardi 30

mercredi 31

jeudi 1

vendredi 2

samedi 3

dimanche 4

### PORTAGE DE REPAS

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

<b>Produits labélisés</b>	MSC		I G P		AOC		Produit BBC			<b>Produits BIO</b>	
<b>6%</b>	ASC		Label Rouge		A O P		RUP			<b>3%</b>	

<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais		Fait maison		Plat végétarien		Légume sec			<b>Loi Egalim</b>	
<b>17%</b>	Produit local		Viande Francaise		Fruits et lég frais					<b>9%</b>	

<b>Autres origines</b>	Viande europe									<b>Taux hebdomadaire</b>	
<b>3%</b>										<b>Taux saisonnier</b>	<b>20%</b>





# 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 05 janvier 2026 11 janvier 2026

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

### PORTAGE DE REPAS

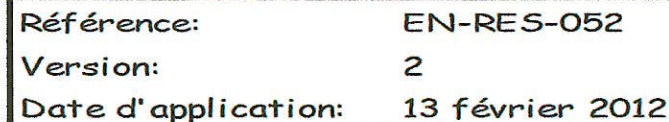
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté aux champignons vermicelle	Potage de légumes	Crème Dubarry	Potage de légumes	Velouté de carottes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Céréales gourmande	Celeri remoulade	Pomelos	Salade de lentilles	Betteraves rouges		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Roti de porc charcutière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

<b>Produits labélisés</b>	MSC	MSC	I G P	AOC	Produit BBC		<b>Produits BIO</b>
<b>11%</b>	ASC	ASC	Label Rouge	A O P	RUP		<b>9%</b>

<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		<b>Loi Egalim</b>
<b>23%</b>	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			<b>20%</b>

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





**18 janvier 2026**

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  
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							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté d'asperges vermicelle	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Haricots vert vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de lentilles	Romanesco vinaigrette	Mortadelle		
<b>VIANDE</b> <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		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Petits pois à la française	Purée	Carottes braisées	Pommes de terre gratinée	Riz pillaf		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Ananas au sirop	Ile flotante	Tropeziennne	Clémentines	Flan patissier		
<b>Produits labélisés</b>	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO	
<b>17%</b>	ASC	Label Rouge	AOP	RUP		<b>9%</b>	
<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim	
<b>9%</b>	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais			<b>26%</b>	
<b>Autres origines</b>	Viande europe					Taux saisonnier	
<b>9%</b>						<b>20%</b>	





















# 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 5 du 26 janvier 2026 01 février 2026

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	samedi 31	dimanche 1
PORTAGE DE REPAS							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	Potage vermicelle	Crème Dubarry vermicelle 	Potage de légumes	Velouté de carottes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Terrine de poissons	Carottes rapées 	Œufs durs vinaigrette	Salade de mache croûtons et bleu 	Poireaux vinaigrette		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen 	Cuisse de pintade 	Blanquette de veau 	Petit salé 	Brandade de morue 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Pommes vapeur	Haricots beurre au jus	Salsifis	lentilles  	Mesclum 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 			
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Beignet à la framboise	Pot de crème nougat gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO gateaux secs 	Paris Brest	Clémentines 		

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

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

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





# 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 02 février 2026 08 février 2026

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

Portage	PORTAGE DE REPAS						
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage Conti 	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Saladse d'artichaud vinaigrette	Terrine de Saint Jacques	Salade d'endives à l'emmental 	Betteraves rouges 	Taboulé oriental		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Cuisse de poule sauce suprême 	Rotis de porc 	Choucroute Alsacienne 	Foie de génisse persillé 	Dos de lieux moresque 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Riz créole 	Petits pois / Carottes	Pommes vapeur 	Purée 	Choux fleur 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Emmental	Camennbert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Liégois 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 			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							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes 	Potage vermicelle	Potage saisonnais 		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Salade de mimolette	Navarin d'agneau 	Macédoine mayonnaise 	Salade coleslaw	Choux fleur vinaigrette		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Araignée de porc au cidre 	Légumes couscous	Coq au vin 	Paupiette de veau au porto 	Filet de daurade au beurre blanc 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Poêlée de fèves 		Pommes au thyn 	Haricots plats tomates confites 	Riz Basmati		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Pont Lévêque 	Camenbert		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Clémentines 	Mosaïque de fruits exotiques	Crème Singapour 	Grillé aux pommes	Yaourt aux fruits BIO 		

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 
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 8 du 16 février 2026 22 février 2026

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
PORTAGE DE REPAS							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron 	Potage de légumes	Printanière de légumes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Taboulé	Terrine de lapin 	PDT en salade 	Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette 		
<b>VIANDE</b> <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 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Ratatouille niçoise	Garniture 	Haricots verts au jus 	Purée St Germain 	Carottes jeunes		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 		
<b>DESSERT</b> <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 	Produits BIO 
17%	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 			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 23 février 2026 01 mars 2026

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

Portage	PORTAGE DE REPAS						
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry 	Potage de légumes	Velouté de carottes 		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Céréales gourmandes 	Celeri remoulade 	Pomelos 	Salade de lentilles 	Betteraves rouges		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Roti de porc Dijonnaise 	Bœuf Bourguignon 	Paté de PDT 	Escalope Viennoise sauce tartare 	Merlu sauce homardine 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Choux de bruxelles	Coquillettes 	Mesclum 	Carottes persillées	Julienne de légumes 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Liegeois à la vanille	Clémentines 	Flognarde 	Pomme cuite 	Riz au lait BIO 		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>17%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>6%</b>

<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>26%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>Taux hebdomadaire 23%</b>

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


































**Enregistrement**  
**TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS**

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

**CYCLE 10** **SEMNAINE 10** **du** **02 mars 2026** **08 mars 2026**  
**AUTOMNE**

Portage	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7	dimanche 8
<b>PORTAGE DE REPAS</b>							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage vermicelle	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Cœur de palmier	PDT aux harengs 	Salade d'endives aux noix 	Brocolis mousseline 	Galantine 		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Cassoulet  	Gigot d'agneau 	Poulet roti pain aillé 	Langue de bœuf sauce piquante 	Filet de poisson pané 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	 	Poelée d'antan	Pomme grenaille 	Macaronni 	Epinards à la crème 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Emmental	Camembert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Clémentines 	Crème brûlée	Salade de fruits frais 3	Crème dessert vanille 	Tarte Normande		

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

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

<b>Autres origines</b>	Viande europe 		<b>Taux saisonnier</b> <b>20%</b>
<b>3%</b>			





# 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 09 mars 2026 15 mars 2026

AUTOMNE  
Portage

lundi 9 mardi 10 mercredi 11 jeudi 12 vendredi 13 samedi 14 dimanche 15

### 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	Cœufs 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	Tropezienne	Raisins	Flan patissier		
Origine							

Produits labélisés	MSC	I G P	AOC	Produit BBC		Produits BIO
14%	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 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**  
**AUTOMNE**  
**Portage**

**SEMAINE 12** du **16 mars 2026** au **22 mars 2026**

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
<b>PORTAGE DE REPAS</b>							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté de champignons		Crème Dubarry 	Potage de légumes	Velouté de carottes 		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Terrine de poissons		Ceufs durs vinaigrette	Salade d'endives oignons rouges 	Poireaux vinaigrette		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen 	MENU OCEAN	Blanquette de veau 	Petit salé 	Brandade de morue 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Pommes vapeur		Salsifis	lentilles  	Mesclum 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Cantal 		Comté 	Saint Nectaire 	Emmental		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Beignets framboises 		Yaourt aux fruits BIO Gateaux secs 	Paris Brest	Poires  		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>9%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>6%</b>

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

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





**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** **23 mars 2026** **29 mars 2026**  
**AUTOMNE**

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

**PORTAGE DE REPAS**

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

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

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

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