



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 30 décembre 2024 05 janvier 2025

AUTOMNE
Portage

| lundi 30 | mardi 31 | mercredi 1 | jeudi 2 | vendredi 3 | samedi 4 | dimanche 5 |
|----------|----------|------------|---------|------------|----------|------------|
|----------|----------|------------|---------|------------|----------|------------|

PORTAGE DE REPAS

| | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|-------|------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| POTAGE <i>Origine</i> | Velouté d'asperges | Potage de légumes | | Soupe à l'oignons | Consommé de perles du Japon | | |
| ENTREE <i>Origine</i> | Taboulé | Salade d'endives au gruyère | | Salade d'endives à l'œuf mollé | Assiette de fruits de mer | | |
| VIANDE <i>Origine</i> | Cuisse de poulet au cury | Andouillette aux oignons | | Croustade de ris de veau aux cèpes | Estouffade de bœuf au vin de Fougères | | |
| LEGUME <i>Origine</i> | Celeri Branche | Pommes grenailles | FERIE | | Pommes mitrailles roties | | |
| FROMAGE <i>Origine</i> | Camembert | Morbier | | Caillé de brebis à la cerise noire | Saint Maure cendré | | |
| DESSERT <i>Origine</i> | Banane | Riz au lait BIO | | Tourbillon chocolat praliné | Entremet mangue passion et groseille | | |

| | | | | | | |
|---------------------------|-----|-------------|-----|-------------|--|---------------------|
| Produits labélisés | MSC | IGP | AOC | Produit BBC | | Produits BIO |
| 3% | ASC | Label Rouge | AOP | RUP | | 3% |

| | | | | | | |
|----------------------------|---------------|------------------|---------------------|------------|--|------------------------------------|
| Produits de qualité | Poisson frais | Fait maison | Plat végétarien | Légume sec | | Loi Egalim |
| 9% | Produit local | Viande Française | Fruits et lég frais | | | Taux hebdomadaire 6% |

| | | | | | | |
|------------------------|---------------|--|--|--|--|-----------------------------------|
| 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 2

du

06 janvier 2025

12 janvier 2025

lundi 6

mardi 7

mercredi 8

jeudi 9

vendredi 10

samedi 11

dimanche 12

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 | Pomelos | 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 | Farfales | 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 Galette des rois | Poires | Flognarde | Pomme cuite | Riz au lait BIO | | |

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

| | |
|---------------------|--|
| Produits BIO | |
| 9% | |

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

| | |
|--------------------------|------------|
| Loi Egalim | |
| Taux hebdomadaire | 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 3 SEMAINE 3 du 13 janvier 2025 19 janvier 2025
AUTOMNE

Portage

| | 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 | Salade d'endives aux noix | Brocolis mousseline | Duo de saucisson | | |
| VIANDE <i>Origine</i> | Cassoulet | Sauté d'agneau | Poulet roti pain aillé | Langue de bœuf sauce piquante | Filet de poisson 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> | Clémentines | Crème brûlée | Salade de fruits frais | Crème dessert caramel BIO | Tarte Normande | | |

| | | | | | | |
|---------------------------|-----|-------------|-----|-------------|-----|---------------------|
| 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% |
| 0% | | | | | | |



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

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

CYCLE 5 **SEM AINE 5** **du** **27 janvier 2025** **02 février 2025**

AUTOMNE
Portage

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

PORTAGE DE REPAS

| | lundi 27 | mardi 28 | mercredi 29 | jeudi 30 | vendredi 31 | samedi 1 | dimanche 2 |
|----------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--|--------------------------------------|-----------------------|----------|------------|
| 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 croutons 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 | Poisson frais | Fait maison | Plat végétarien | Légume sec | | Loi Egalim |
| 17% | 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 **SEM AINE 6** **du** **03 février 2025** **09 février 2025**

AUTOMNE
Portage

| | lundi 3 | mardi 4 | mercredi 5 | jeudi 6 | vendredi 7 | samedi 8 | dimanche 9 |
|--|---------|---------|------------|---------|------------|----------|------------|
|--|---------|---------|------------|---------|------------|----------|------------|

PORTAGE DE REPAS

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

| | | | | | | |
|---------------------------|---|---|--|---|---|---|
| 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 Francaise  | 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 7 **SEM AINE 7** **du** **10 février 2025** **16 février 2025**

AUTOMNE
Portage

| lundi 10 | mardi 11 | mercredi 12 | jeudi 13 | vendredi 14 | samedi 15 | dimanche 16 |
|----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|
|----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|

PORTAGE DE REPAS

| | | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| POTAGE <i>Origine</i> | Soupe de tomates | Potage de légumes | Velouté de courgettes | Potage vermicelle | Potage saisonais | | |
| 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 | Coq au vin | Paupiette de veau au porto | Filet de daurade au beurre blanc | | |
| LEGUME <i>Origine</i> | Poêlée de fèves | Légumes couscous | Pommes au thyn | Haricots plats tomates confites | Riz Basmati | | |
| FROMAGE <i>Origine</i> | | Saint Nectaire | Emmental | Pont Lévêque | Camenbert | | |
| DESSERT <i>Origine</i> | Clémentines | 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 | | 6% |

| | | | | | | |
|----------------------------|-------------------|----------------------|-------------------------|----------------|--|-----------------------|
| Produits de qualité | Poisson frais | Fait maison | Plat végétarien | Légume sec | | Loi Egalim |
| 11% | Produit local | Viande Française | Fruits et lég frais | | | 17% |

| | | | | | | |
|------------------------|-------------------|--|--|--|--|--------------------------|
| 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 8
AUTOMNE
Portage

SEMAINE 48 **du** **17 février 2025** **23 février 2025**

| lundi 17 | mardi 18 | mercredi 19 | jeudi 20 | vendredi 21 | samedi 22 | dimanche 23 |
|----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|
|----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|

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 | 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 grenaille | 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 à la crème de marron | Clafoutis | Crème caramel BIO Gateaux sec | | |

| | | | | | | |
|---------------------------|-----|-------------|-----|-------------|-----|---------------------|
| Produits labélisés | MSC | IGP | AOC | Produit BBC | HVE | Produits BIO |
| 14% | ASC | Label Rouge | AOP | RUP | | 9% |

| | | | | | | |
|----------------------------|---------------|------------------|---------------------|------------|--|-------------------------------------|
| 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 24 février 2025 02 mars 2025
AUTOMNE

| Portage | lundi 24 | mardi 25 | mercredi 26 | jeudi 27 | vendredi 28 | samedi 1 | dimanche 2 |
|---------|----------|----------|-------------|----------|-------------|----------|------------|
|---------|----------|----------|-------------|----------|-------------|----------|------------|

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 **SEMINE 10** **du** **03 mars 2025** **09 mars 2025**

AUTOMNE
Portage

| | lundi 3 | mardi 4 | mercredi 5 | jeudi 6 | vendredi 7 | samedi 8 | dimanche 9 |
|--|---------|---------|------------|---------|------------|----------|------------|
|--|---------|---------|------------|---------|------------|----------|------------|

PORTAGE DE REPAS

| | | | | | | | |
|----------------|------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------------|-----------------------|--|--|
| POTAGE | Crème de cresson | Potage vermicelle | Potage parmentier | Potage de légumes | Crème de volaille | | |
| <i>Origine</i> | | | | | | | |
| ENTREE | Cœur de palmier | Terrine de lapin | Salade d'endives aux noix | Brocolis mousseline | Gallantine | | |
| <i>Origine</i> | | | | | | | |
| VIANDE | Cassoulet | Pot au feu | Poulet roti pain aillé | Langue de bœuf sauce piquante | Filet de poisson pané | | |
| <i>Origine</i> | | | | | | | |
| LEGUME | | Garniture | Pomme grenaille | Macaronni | Epinards à la crème | | |
| <i>Origine</i> | | | | | | | |
| FROMAGE | Emmental | Camenbert | Morbier | Tomme de montagne | Buchette mélange | | |
| <i>Origine</i> | | | | | | | |
| DESSERT | Clémentines | Tarte briochée aux pruneaux | Salade de fruits frais | Crème dessert vanille | Tarte Normande | | |
| <i>Origine</i> | | | 3 | | | | |

| | | | | | | |
|---------------------------|------|------|------|------|------|---------------------|
| Produits labélisés | | | | | | Produits BIO |
| 14% | | | | | | 14% |

| | | | | | | |
|----------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------|--|-------------------|
| Produits de qualité | <i>Poisson frais</i> | <i>Fait maison</i> | <i>Plat végétarien</i> | <i>Légume sec</i> | | Loi Egalim |
| 23% | <i>Produit local</i> | <i>Viande Française</i> | <i>Fruits et lég frais</i> | | | 29% |

| | | | | | | |
|------------------------|----------------------|--|--|--|--|--------------------------|
| Autres origines | <i>Viande europe</i> | | | | | Taux hebdomadaire |
| 0% | | | | | | 20% |

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 12 **SEM AINE 12** **du** **17 mars 2025** **23 mars 2025**

AUTOMNE
Portage

| | lundi 17 | mardi 18 | mercredi 19 | jeudi 20 | vendredi 21 | samedi 22 | dimanche 23 |
|--|----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|
|--|----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|

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 | 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 |
| 23% | Produit local | Viande Française | Fruits et lég frais | | | 17% |

| | | | | | | |
|------------------------|---------------|--|--|--|--|--------------------------|
| 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 13 **SEM AINE 13** **du** **24 mars 2025** **30 mars 2025**

AUTOMNE
Portage

| lundi 24 | mardi 25 | mercredi 26 | jeudi 27 | vendredi 28 | samedi 29 | dimanche 30 |
|----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|
|----------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|

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 | Rotis de porc | Choucroute Alsacienne | Foie de génisse persillé | Dos de cabillaud au paprika | | |
| LEGUME <i>Origine</i> | Riz pillaf | Petits pois / Carottes | Pommes vapeur | Purée | Choux fleur | | |
| FROMAGE <i>Origine</i> | Tomme de montagne | Buchette mélange | | Fourme d'Ambert | Comté | | |
| DESSERT <i>Origine</i> | Liegeois coulis abricots | Poires | Coupe framboisine Gateaux secs | Gateaux Basque | Oeuf 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 |
| 23% | Produit local | Viande Française | Fruits et lég frais | | | Taux hebdomadaire 14% |

| | | | | | |
|------------------------|---------------|--|--|--|-----------------------------------|
| Autres origines | Viande europe | | | | Taux saisonnier 20% |
| 0% | | | | | |