



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE
REPAS

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

CYCLE 1

SEMAINE 14 du

31 mars 2025

06 avril 2025

AUTOMNE

Portage

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
----------	---------	------------	---------	------------	----------	------------

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 curry	Andouillette aux oignons	Steack haché béarnaise	Rognons au Madère	Dos de loup à l'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 fruits rouges	Clafoutis	Entremet cadé Gateaux sec

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

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

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

Loi Egalim	26%
-------------------	-----

Autres origines	Viande europe
0%	

Taux hebdomadaire	
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 2 **SEMNAINE 15** du **07 avril 2025** au **13 avril 2025**

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

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	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	Poires	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	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec		Loi Egalim
26%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais		Taux hebdomadaire	20%

Autres origines	Viande europe					Taux saisonnier
0%						20%



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE
REPAS

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

CYCLE 4 **SEMMAINE 17** **du** **21 avril 2025** **au** **27 avril 2025**

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS						
POTAGE	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
Origine						
ENTREE	Champignons à la grecque	Salade de lentilles	Romanesco vinaigrette	Mortadelle		
Origine						
VIANDE	Boudins aux pommes	Sauté de lapin	Ceufs mollé Florentine	Filet d'aile de raie aux capres		
Origine						
LEGUME	FERIE	Purée	Pommes de terre gratinée	Riz créole		
Origine						
FROMAGE	Cantal	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire		
Origine						
DESSERT	Ile flottante	Tropezienne	Orange	Flan patissier		
Origine						

Produits labélisés					Produits BIO	
23%					9%	

Produits de qualité						
6%					Taux hebdomadaire	31%

Autres origines					Taux saisonnier	20%
6%						



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE
REPAS

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

CYCLE 5 **SEMNAINE 18** du **28 avril 2025** au **04 mai 2025**

Portage	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2	samedi 3	dimanche 4
---------	----------	----------	-------------	---------	------------	----------	------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	Potage vermicelle	Crème Dubarry vermicelle	Velouté de carottes
ENTREE <i>Origine</i>	Terrine de poisson	Carottes rapées	Œufs durs vinaigrette	Poireaux vinaigrette
VIANDE <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen	Cuisse de pintade	Sauté de veau Marengo	Brandade de morue
LEGUME <i>Origine</i>	Pommes vapeur	Haricots beurre au jus	Salsifis	Mesclum
FROMAGE <i>Origine</i>	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange	Fourme d'Ambert
DESSERT <i>Origine</i>	Beignet framboise	Pot de crème caramel beurre salé gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO gateaux secs	Fraises

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

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec	Taux hebdomadaire
11%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais		14%

Autres origines	Viande europe	Taux saisonnier
0%		20%



Enregistrement

TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052

Version: 2

Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 6

SEMMAINE 19

du

05 mai 2025

11 mai 2025

AUTOMNE

Portage

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9	samedi 10	dimanche 11
PORTAGE DE REPAS							
POTAGE	Crème de cresson	Potage Conti	Potage parmentier		Crème de volaille		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Emincé d'artichauts vinaigrette	Terrine de saint Jacques sauce cocktail	Carottes rapées		Taboulé oriental		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Escalope de volaille à la crème	Rotis de porc	Petits farcis		Dos de lieux moresque		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Riz Pilaf	Petits pois / Carottes		FERIE	Choux fleur		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Emmental	Camembert	Morbier		Buchette mélange		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Liegeois coullis cassis	Pommes Golden	Salade de fruits frais		Œuf au lait		
<i>Origine</i>							
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	Légume sec			Loi Egalim
11%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais				11%
Autres origines	Viande europe						Taux hebdomadaire
0%							Taux saisonnier



**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 20
du

12 mai 2025

18 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	samedi 17	dimanche 18
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE <i>Origine</i>	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes	Potage de légumes	Potage saisonnais
ENTREE <i>Origine</i>	Salade de mimollette	Terrine de légumes	Macédoine mayonnaise	Salade Coleslaw	Choux fleur vinaigrette
VIANDE <i>Origine</i>	Araignée de porc au cidre	Navarin d'agneau	Filet de poulet champêtre	Paupiette de veau au porto	Filet de limande meunière
LEGUME <i>Origine</i>	Poêlée de fèves	Légumes couscous	Pommes au thyn	Haricots plats tomates confites	Riz Basmati
FROMAGE <i>Origine</i>	Comté	Saint Nectaire	Emmental	Pont Lévêque	Camembert
DESSERT <i>Origine</i>	Mangues	Mosaïque de fruits exotiques	Crème Singapour	Grillé aux pommes	Yaourt aux fruits BIO

Produits labélisés	MSC	MSC	I G P	AOC	ARC	Produit BBC	HVE	Produits BIO	AB
11%	ASC	Label Rouge	A O P	A O P	RUP			3%	

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec	
6%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais		

Autres origines	Viande europe			Taux hebdomadaire	
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 8

SEMAINE 21 du

25 mai 2025

AUTOMNE

Portage

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	samedi 24	dimanche 25
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

POTAGE	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes
<i>Origine</i>					
ENTREE	Taboulé	Melon	PDT en salade	Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette
<i>Origine</i>					
VIANDE	Cuisse de poulet au cury	Andouillette aux oignons	Steack haché béarnaise	Rognons au Madère	Saumon roti crème d'estragon
<i>Origine</i>					
LEGUME	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles	Haricots verts au jus	Purée St Germain	Carottes jeunes
<i>Origine</i>					
FROMAGE	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire
<i>Origine</i>					
DESSERT	Mangue	Semoule au lait BIO	Faiselle fruits rouges	Clafoutis	Crème pistache Gateaux sec
<i>Origine</i>					

Produits labélisés	MSC	MSC	IGP	AOC	Produit BBC	HVE	Produits BIO
14%	ASC	Label Rouge	AOP	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				20%

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 9 **SEM AINE 22** **du** **26 mai 2025** **du** **01 juin 2025**

Portage	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	samedi 31	dimanche 1
----------------	-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	-------------------

	PORTAGE DE REPAS						
POTAGE	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry		Velouté de carottes		
<i>Origine</i>							
ENTREE	Céréales gourmandes	Celeri remoulade	Melon		Betteraves rouges		
<i>Origine</i>							
VIANDE	Roti de porc Charcutière	Bœuf Bourguignon	Paté de PDT		Saumonette à l'armoricaine		
<i>Origine</i>							
LEGUME	Choux de Bruxelles	Farfales	Mesclum	FERIE	Julienne de légumes		
<i>Origine</i>							
FROMAGE	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange		Fourme d'Ambert		
<i>Origine</i>							
DESSERT	Liegeois à la vanille	Pêche plate	Flognarde		Riz au lait BIO		
<i>Origine</i>							

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

Produits de qualité	Poisson frais	Fait maison	Plat végétarien	Légume sec			
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 10 **SEMAINE 23** **du** **02 juin 2025** **au** **08 juin 2025**

		lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7	dimanche 8
PORTAGE DE REPAS								
POTAGE		Crème de cresson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
<i>Origine</i>								
ENTREE		Cœur de palmier	PDT aux harengs	Concombres à la crème	Brocolis mousseline	Roulade aux olives		
<i>Origine</i>								
VIANDE		Saucisses / Merguez	Gigot d'agneau	Poulet roti pain aillé	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poisson pané		
<i>Origine</i>								
LEGUME		Flageolets	Légumes couscous	Pomme grenaille	Tortis	Epinards à la crème		
<i>Origine</i>								
FROMAGE		Emmental	Camembert	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange		
<i>Origine</i>								
DESSERT		Poires	Crème brûlée	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel	Tarte pommes rhubarbe		
<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	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%								Taux saisonnier



Enregistrement

TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE REPAS

Référence: EN-RES-052

Version: 2

Date d'application: 13 février 2012

CYCLE 11
AUTUMNE

SEMAINE 24 du

09 juin 2025

15 juin 2025

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

PORTAGE DE REPAS

POTAGE Origine	ENTREE Origine	VIANDE Origine	LEGUME Origine	FROMAGE Origine	DESSERT Origine
Potage de légumes	Champignons à la grecque	Boudins aux pommes	Purée	Saint Nectaire	Ile flottante
Crème de potiron	Salade de lentilles	Sauté de lapin	Carottes braisées	Emmental	Tropezienne
Potage de légumes	Choux romanesco	Ceufs mollé Florentine	Pommes de terre gratinée	Carmenbert	Nectarine
Printanière de légumes	Museau à la Lyonnaise	Filet de hoki Dieppoise	Riz Créole	Morbier	Flan pâtissier

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

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

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 25** **du** **16 juin 2025** **22 juin 2025**

Portage	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
---------	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

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	Cuissée 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>	Cantal	Fourme d'Amber	Comté	Saint Nectaire	Emmental		
DESSERT <i>Origine</i>	Beignets framboises	Pot de crème citron Gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO Gateaux secs	Paris Brest	Fraises		

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
20%	Produit local	Viande Française	Fruits et lég frais				20%

Autres origines	Viande europe						Taux hebdomadaire
0%							Taux saisonnier



Enregistrement
TABLEAU DES MENUS RESIDENTS ET PORTAGE DE
REPAS

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

CYCLE 13
AUTUMNE
Portage

SEMAINE 26 du **23 juin 2025** au **29 juin 2025**

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 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 Jacques sauce cocktail	Carottes rapées	Betteraves rouges	Salade piémontaise
<i>Origine</i>					
VIANDE	Escalope à la crème	Rotis de porc	Petits farcis	Foie de génisse persillé	Dos de cabillaud au paprika
<i>Origine</i>					
LEGUME	Riz pillaf	Petits pois / Carottes		Purée	Choux fleur
<i>Origine</i>					
FROMAGE	Tomme de montagne	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert	Comté
<i>Origine</i>					
DESSERT	Liegeois coulis cassis	Melon	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Œuf au lait
<i>Origine</i>					

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

Autres origines	Viande europe				Taux hebdomadaire	
0%					Taux saisonnier	20%