








SEMAINE DU 24 NOVEMBRE 2025 AU 29 NOVEMBRE 2025



SENIORS FOYER + PORTAGE

AUTOMNE

MENU SEMAINE 48					
COMPOSANTES	LUNDI 24/11/25	MARDI 25/11/25	MERCREDI 27/11/25	JEUDI 28/11/25	VENDREDI 29/11/25
			VEGETARIEN		
ENTREES	Salade de lentilles vertes aux oignons rouges	Coleslaw	Salade de pois chiche	Salade verte vinaigrette	Velouté de légumes de saison 
PLATS	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Sauté de Veau façon marengo	Raviolis au fromage au beurre	Emincé de porc sauce poivre vert	Poisson Pané
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de choux fleurs 	Polenta crémeuse	Carottes vichy	Coquillettes et légumes de saison 	Epinards à la béchamel gratinés
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Flan au chocolat	Compote de fruits 	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










SEMAINE DU 01 DECEMBRE 2025 AU 05 DECEMBRE 2025

SENIORS FOYER + PORTAGE



AUTOMNE

MENU SEMAINE 49					
COMPOSANTES	LUNDI 01/12/25	MARDI 02/12/25	MERCREDI 03/12/25	JEUDI 04/12/25	VENDREDI 05/12/25
	VEGETARIEN			MENU SAVOYARD	
ENTREES	Potage de légumes de saison Bio Local 	Salade de cœur de lentilles vinaigrette	Coleslaw	Salade verte	Salade de Riz vinaigrette
PLATS	Omelette aux fines herbes	Cuisse de poulet <i>Façon poule au pot</i>	Boulettes de bœuf à la tomate	Croziflette au sarrasin	Moules
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés	Riz et petits légumes de saison 	Blé BIO  au beurre et emmental		Frites
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits 	Gâteau de Savoie Et clémentine	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO











SEMAINE DU 08 DECEMBRE 2025 AU 12 DECEMBRE 2025

SENIORS FOYER + PORTAGE



AUTOMNE

MENU SEMAINE 50

COMPOSANTES	LUNDI 08/12/25	MARDI 09/12/25	MERCREDI 10/12/25	JEUDI 11/12/25	VENDREDI 12/12/25
		MENU ALSACIEN	VEGETARIEN		
ENTREES	Salade de pommes de terre persillées	 Salade verte bio local	Salade d'endives et dés d'emmental	Salade verte au bleu	 Velouté du Barry bio local
PLATS	Sauté de bœuf	Choucroute alsacienne	Couscous végétarien (Falafel, Boulgour, légumes  , pois chiche)	Fricassé de volaille sauce champignon	Colin à la l'échalote
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de fèves et petits pois			Coquillettes 	Carottes sautées et Riz
FROMAGE	Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Tarte alsacienne aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO









SEMAINE DU 15 DECEMBRE 2025 AU 19 DECEMBRE 2025

SENIORS FOYER + PORTAGE



AUTOMNE

MENU SEMAINE 51					
COMPOSANTES	LUNDI 15/12/25	MARDI 16/12/25	MERCREDI 17/12/25	JEUDI 18/12/25	VENDREDI 19/12/25
	VEGETARIEN			MENU DE NOEL	
ENTREES	Salade de lentilles vertes	Macédoine mayonnaise	Velouté de lentilles corail  et courge butternut	Mousse de canard et salade verte	Salade verte
PLATS	Spaghettis aux petits pois et carottes à la crème	Cuisse de poulet rôti aux herbes	Côte de Porc Grillade	Sauté de dinde sauce légère aux marrons	Poisson blanc à la crème de curry
ACCOMPAGNEMENT		Fenouils à la provençale et Riz	Brocolis à l'ail et Blé pilaf 	Gratin dauphinois	Purée de patates douces bio local 
FROMAGE	Fromage	Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Flan au caramel	Yaourt aromatisé	Gâteau de Noel et Clémentine	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





HIVER

SEMAINE 52

FERMETURE



MENU SEMAINE 52					
COMPOSANTES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		VEGETARIEN			
ENTREES					
PLATS					
ACCOMPAGNEMENT					
FROMAGE					
DESSERTS					
GOUTER					

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO









SEMAINE DU 05 JANVIER 2026 AU 09 JANVIER 2026

SENIORS FOYER + PORTAGE



HIVER

MENU SEMAINE 02					
COMPOSANTES	LUNDI 05/01/26	MARDI 06/01/26	MERCREDI 07/01/26	JEUDI 08/01/26	VENDREDI 09/01/26
		VEGETARIEN		MENU BELGE	
ENTREES	Salade de pois chiche	Salade de carottes râpées	 Salade verte Bio local	Salade de chicons	Salade de betteraves
PLATS	Cordons bleus	Chausson au fromage	Lasagnes bolognaises	Carbonade flamande	Cocktail de fruits de mer à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la béchamel	Lentilles vertes à la tomate		Frites	Boulgour et petits légumes 
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage 	Fromage	Fromage
DESSERTS	GALETTE DES ROIS	Yaourt brassé  et miel	Fruit de saison	Compote de fruits	Fromage blanc et crème de marron / Fruit

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










SEMAINE DU 12 JANVIER 2026 AU 16 JANVIER 2026

SENIORS FOYER + PORTAGE



HIVER

MENU SEMAINE 03					
COMPOSANTES	LUNDI 12/01/26	MARDI 13/01/26	MERCREDI 14/01/26	JEUDI 15/01/26	VENDREDI 16/01/26
			VEGETARIEN		MENU BORDELAIS
ENTREES	Pâté de volaille	Salade de carottes râpées / dés emmental	Salade de betteraves	Pizza maison	Soupe de légumes de saison bio local 
PLATS	Chipolatas	Paella au poulet	Tajine végétarien Pommes de terre, Pois chiche et petits légumes 	Roti de dinde	Poisson à la bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	Mijotée de haricots blancs à la tomate			Choux de Bruxelles et petits lardons	Purée de pommes de terre bio 
FROMAGE	Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Compote de fruits 	Fruit de saison	Flan à la vanille	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










SEMAINE DU 19 JANVIER 2026 AU 23 JANVIER 2026

SENIORS FOYER + PORTAGE



HIVER

MENU SEMAINE 04					
COMPOSANTES	LUNDI 19/01/26	MARDI 20/01/26	MERCREDI 21/01/26	JEUDI 22/01/26	VENDREDI 23/01/26
		VEGETARIEN			MENU NIMOIS
ENTREES	Salade de Haricots verts	Salade de chou rouge et pommes vertes	Pâté de volaille	Soupe de potiron  Bio	 Salade verte Bio local
PLATS	Emincé de porc sauce brune	Riz cantonais végétarien (riz, petits pois, carottes, oignons, œuf)	Escalope de poulet pané	Saucisse de Toulouse	Moules Frites
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes de saison bio 		Jardinière de légumes aux petits oignons blancs	 Blettes à la tomate et coquillettes emmental	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO












SEMAINE DU 26 JANVIER 2026 AU 30 JANVIER 2026



SENIORS FOYER + PORTAGE

HIVER

MENU SEMAINE 05					
COMPOSANTES	LUNDI 26/01/26	MARDI 27/01/26	MERCREDI 28/01/26	JEUDI 29/01/26	VENDREDI 30/01/26
	VEGETARIEN		MENU ARDENNAIS		
ENTREES	Velouté de poireaux pommes de terre	Macédoine de légumes	 Salade verte Bio local et dés de tomme	Salade de pâtes et dés emmental	Emietté de maquereaux à la tomate et tartines
PLATS	Omelette bio  au fromage	Sauté de veau façon marengo	Boudin blanc de volaille	Steak Haché A la plancha	 Lasagnes chèvre Epinards
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés	Gratin de patates douce	 Purée de pommes de terre Bio	Poêlée de carottes et navets glacés	
FROMAGE	Fromage	Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Gâteau de semoule	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert bio 	Compote de fruits bio 

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO










SEMAINE DU 2 FEVRIER 2026 AU 6 FEVRIER 2026



SENIORS FOYER + PORTAGE

HIVER

MENU SEMAINE 06					
COMPOSANTES	LUNDI 02/02/26	MARDI 03/02/26	MERCREDI 04/02/26	JEUDI 05/02/26	VENDREDI 06/02/26
	CHANDELEUR		VEGETARIEN		
ENTREES	Salade de haricots verts vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade de carottes rapées	Rillettes de sardines	Velouté Crecy
PLATS	Boulettes de bœuf à la tomate	Sauté de dinde à la moutarde	Flamiche (poireaux)	Cuisse de poulet rôti	Paëlla de la mer (blé)
ACCOMPAGNEMENT	Macaronis bio 	Flageolets à l'échalote	Gratin de pommes de terre bio 	Purée de patates douces bio 	
FROMAGE	Fromage	Fromage bio 	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crêpe	Fruit de saison	Fromage blanc vanillé	Compote de fruits bio 	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO












SEMAINE DU 09 FEVRIER 2026 AU 13 FEVRIER 2026

SENIORS FOYER + PORTAGE



AUTOMNE

MENU SEMAINE 07					
COMPOSANTES	LUNDI 09/02/26	MARDI 10/02/26	MERCREDI 11/02/26	JEUDI 12/02/26	VENDREDI 13/02/26
				VEGETARIEN	
ENTREES	 Salade de pois chiche et dés emmental	Friand au fromage	 Salade verte Bio local	Salade de lentilles vertes et petits oignons	Velouté de potimarron
PLATS	Cuisse de poulet rôti	Emincé de veau	 Lasagnes de bœuf bio	Quenelles nature à la sauce nantua	Poisson façon meunière
ACCOMPAGNEMENT	Fenouils sautés à la sauce tomate	poêlée de pommes de terre, haricots verts et lardons		Carottes sautées persillées	Petit pois à la française  Bio
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage frais 	Fromage
DESSERTS	Crème dessert au chocolat bio 	Salade de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits bio 

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO













SEMAINE DU 16 FEVRIER 2026 AU 20 FEVRIER

SENIORS FOYER + PORTAGE



HIVER

MENU SEMAINE 08					
COMPOSANTES	LUNDI 16/02/26	MARDI 17/02/26	MERCREDI 18/02/26	JEUDI 19/02/26	VENDREDI 20/02/26
	VEGETARIEN	MARDI GRAS			
ENTREES	Macédoine de légumes	 Salade verte Bio local	Velouté de légumes de saison 	Salade de carottes râpées et dés emmental	Salade d'endives
PLATS	Escalope de dinde à la moutarde	 Spaghettis à la bolognaise Bio	Emincé de veau	Couscous de poulet à la semoule et petits légumes 	Moules marinières
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts sautés persillés Bio		Lentilles vertes à la tomate		Frites
FROMAGE	Fromage	Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fromage blanc vanille 	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Yaourt brassé bio  et crème de marron	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO












SEMAINE DU 23 FEVRIER 2026 AU 27 FEVRIER 2026



SENIORS FOYER + PORTAGE

HIVER

MENU SEMAINE 09					
COMPOSANTES	LUNDI 23/02/26	MARDI 24/02/26	MERCREDI 25/02/26	JEUDI 26/02/26	VENDREDI 27/02/26
				VEGETARIEN	
ENTREES	Salade de betteraves vinaigrettes / dés emmental	 Salade de pois chiches Bio	Velouté de légumes de saison 	Tarte au fromage	 Salade verte Bio local
PLATS	Boulette d'agneau à la tomate	Cordons bleu	Filet de dinde forestière	Chili Sin carne Et Riz blanc	Fideua de la mer (paëlla à base de pâtes)
ACCOMPAGNEMENT	Semoule de blé bio 	Gratin de blettes gratinées	Purée de Pommes de terre 		
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage bio 
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Fruit de saison	Flan Vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO

