



SEMAINE DU 02 MARS 2026 AU 06 MARS 2026

HIVER

SENIORS FOYER + PORTAGE

MENU SEMAINE 10					
COMPOSANTES	LUNDI 02/03/26	MARDI 03/03/26	MERCREDI 04/03/26	JEUDI 05/03/26	VENDREDI 06/03/26
		VEGETARIEN			
ENTREES	Salade de pommes de terre persillées et Harengs	Salade de céleri-rave mayonnaise	Pâté de campagne	Salade verte bio locale 	Macédoine mayonnaise
PLATS	Sauté de dinde	Fallafels à la tomate	Côte de porc à la plancha	Daube provençale	Lasagnes poisson épinards
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts à la tomate	Semoule aux petits légumes de saison bio 	Brocolis sautés	Riz pilaf	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote de fruits

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

BIO





SEMAINE DU 09 MARS 2026 AU 13 MARS 2026

HIVER

SENIORS FOYER + PORTAGE

MENU SEMAINE 11					
COMPOSANTES	LUNDI 09/03/26	MARDI 10/03/26	MERCREDI 11/03/26	JEUDI 12/03/26	VENDREDI 13/03/26
	VEGETARIEN				
ENTREES	Radis beurre bio local 	Salade de pâtes	Salade de fenouils râpés <i>sauce au yaourt à l'aneth</i>	Pizza maison bio 	Salade verte bio locale 
PLATS	Omelette bio campagnarde 	Poisson au beurre blanc	Roti de porc sauce forestière	Sauté de dinde à la moutarde	Moules marinières
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes maison	Gratin de Chou fleurs bio 	Gnocchis bio au beurre et emmental râpé 	Carottes sautées bio 	Frites
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Pomme au four	Gâteau de riz	Gaufre liégeoise

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

BIO





SEMAINE DU 16 MARS 2026 AU 20 MARS 2026

HIVER

SENIORS FOYER + PORTAGE

MENU SEMAINE 12					
COMPOSANTES	LUNDI 16/03/26	MARDI 17/03/26	MERCREDI 18/03/26	JEUDI 19/03/26	VENDREDI 20/03/26
				VEGETARIEN	
ENTREES	Salade de betteraves	Salade de carottes râpées	Poireaux vinaigrette	Salade verte bio locale 	Coleslaw
PLATS	Tagliatelles à la carbonara / emmental	Saucisse de Toulouse A griller	Escalope de poulet aux herbes de Provence à la plancha	Chili Sin Carne	Filet de colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT		Gratin dauphinois	Purée de lentilles corail butternut		Blé pilaf aux petits légumes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature + miel	Flan à la vanille

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 23 MARS 2026 AU 27 MARS 2026

SENIORS FOYER + PORTAGE



MENU SEMAINE 13

COMPOSANTES	LUNDI 23/03/26	MARDI 24/03/26	MERCREDI 25/03/26	JEUDI 26/03/26	VENDREDI 27/03/26
		VEGETARIEN			MENU BRESILIEN
ENTREES	Saucisson beurre	Salade verte bio locale 	Velouté de potiron butternut	Salade de haricots verts vinaigrette	Pão de Queijo Petit pain au fromage
PLATS	Escalope de porc aux herbes de Provence à griller	Hachis végétarien (Purée de Pdt de terre, lentilles, tomate)	Andouillette à griller Sauce moutarde	Emincé de dinde et jus brun	Moqueca Ragout de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes de saison maison bio  et Coquillettes		Gratin de Blettes	Purée de pois cassé	Riz Blanc
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan coco maison

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 30 MARS 2026 AU 03 AVRIL 2026



SENIORS FOYER + PORTAGE

MENU SEMAINE 14					
COMPOSANTES	LUNDI 30/03/26	MARDI 31/03/26	MERCREDI 01/04/26	JEUDI 02/04/26	VENDREDI 03/04/26
					MENU DE LA MER
ENTREES	Salade de haricots verts vinaigrette	Salade de carottes râpées	Salade verte bio locale 	Cèleri rave à la mayonnaise	Rillettes de crabe et gressins
PLATS	Sauté de Veau sauce aux olives vertes	Emincé de bœuf bio à la sauce tomate bio 	Moules au roquefort	Bavette à l'échalote A la plancha	Tagliatelles de crevettes à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchis Bio au beurre 	Gratin de Macaronis bio 	Frites	Poêlée de légumes Au jus	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Crème dessert 	Fruit de saison Biscuit sec	Semoule au lait maison bio  à la vanille	Salade de fruits frais

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 07 AVRIL 2026 AU 10 AVRIL 2026

SENIORS FOYER + PORTAGE



MENU SEMAINE 15					
COMPOSANTES	LUNDI 06/04/26	MARDI 07/04/26	MERCREDI 08/04/26	JEUDI 09/04/26	VENDREDI 10/04/26
	PORTAGE			MENU ASIATIQUE	VEGETARIEN
ENTREES	Quiche lorraine	Radis beurre	Salade composée de pâtes	Nem aux légumes	Salade de lentilles vinaigrette
PLATS	Filet de poisson meunière	Escalope de dinde à la crème	Côte de porc à la plancha	Nouilles asiatiques au poulet et aux légumes croquants	Cappelletis au fromage à la sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois et carottes braisées à l'échalote	Chou fleurs persillés	Gratin d'épinards		
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 
DESSERTS	Compote de fruits	Yaourt aromatisé bio 	Flan au chocolat bio 	Salade de fruits	Salade d'agrumes

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 13 AVRIL 2026 AU 17 AVRIL 2026



SENIORS FOYER + PORTAGE

MENU SEMAINE 16					
COMPOSANTES	LUNDI 13/04/26	MARDI 14/04/26	MERCREDI 15/04/26	JEUDI 16/04/26	VENDREDI 17/04/26
				VEGETARIEN	
ENTREES	Salade de betteraves et feta	Terrine de campagne	Salade verte et dés emmental	Coleslaw	Salade verte bio locale 
PLATS	Roti de veau bio  sauce forestière	Escalope de poulet à la provençale	Saucisse de Toulouse	Quenelle nature à la béchamel	Moules à l'ail et aux fines herbes à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pommes de terre et topinambours	Haricots plats	Lentilles vertes et Carottes	Epinards bio  gratinés à la crème	Frites
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruits au sirop	Riz au lait maison	Fruit de saison	Fromage blanc vanillé bio 	Fruit de saison

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 20 AVRIL 2026 AU 24 AVRIL 2026

SENIORS FOYER + PORTAGE



MENU SEMAINE 17

COMPOSANTES	LUNDI 20/04/26	MARDI 21/04/26	MERCREDI 22/04/26	JEUDI 23/04/26	VENDREDI 24/04/26
ENTREES	Macédoine mayonnaise	Salade de pois chiche	Salade verte bio locale 	Toast de chèvre et salade verte bio 	Salade de carottes râpées
PLATS	Sauté de lapin à la crème	Escalope de porc grillée à la plancha	Steak haché à la plancha Sauce poivrade	Boulettes d'agneau sauce tomate	Gratin de poisson aux épices douces
ACCOMPAGNEMENT	Carottes persillées	Riz Pilaf Sauce blanquette	Fenouils sautés et coquillettes	Polenta crémeuse bio 	Petits pois au naturel
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 
DESSERTS	Fruit de saison	Yaourt aux fruits bio 	Liégeois	Fruit de saison	Tarte aux fruits

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

BIO





PRINTEMPS

SEMAINE DU 27 AVRIL 2026 AU 30 AVRIL 2026



SENIORS FOYER + PORTAGE

MENU SEMAINE 18					
COMPOSANTES	LUNDI 27/04/26	MARDI 28/04/26	MERCREDI 29/04/26	JEUDI 30/04/26	VENDREDI 01/05/26
					PORTAGE
ENTREES	Pizza au fromage maison bio 	Rosette Cornichons	Salade verte bio locale 	Salade de blé composée et dés emmental	Salade verte sauce vinaigrette
PLATS	Roti de dinde sauce charcutière	Filet mignon de porc à la moutarde	Lasagnes bolognaises	Filet de poulet bio sauce curry 	Blanquette de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de Brocolis bio 	Carottes fondantes et Céréales gourmandes 		Haricots verts aux petits oignons	Riz au curry
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Compote de fruits 	Crème aux œufs	Fruit de saison	Flan au chocolat 	Fruit de saison

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

BIO

