





PRINTEMPS

SEMAINE DU 04 MAI 2026 AU 07 MAI 2026



Seniors

MENU SEMAINE 19

COMPOSANTES	LUNDI 04/05/26	MARDI 05/06/26	MERCREDI 06/05/26	JEUDI 07/05/26	VENDREDI 08/05/26
			VEGETARIEN	MENU TAHITIEN	
ENTREES	Charcuterie	Salade de carottes râpées + dés emmental	Salade de petits pois, dés jambon et fromage de chèvre	Salade tahitienne (concombre, carottes, citron vert, thon, lait de coco)	Salade composée de Riz
PLATS	Sauté de dinde	Navarin d'agneau	Crêpe aux champignons	Poulet Fafa Au lait de coco	Poisson façon meunière et citron
ACCOMPAGNEMENT	Tagliatelles au pesto et légumes de saison	Polenta crémeuse	Courgette sautées	Riz Blanc bio 	Gratin de choux fleurs et pommes de terre
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Salade de fruits maison	Compote de fruits Bio 	Fruit de saison	Ananas chantilly maison	Crème dessert
Goûter				Ananas au sirop PORTAGE	PORTAGE UNIQUEMENT







PRINTEMPS

SEMAINE DU 11 MAI 2026 AU 13 MAI 2026



Seniors

MENU SEMAINE 20					
COMPOSANTES	LUNDI 11/05/26	MARDI 12/05/26	MERCREDI 13/05/26	JEUDI 14/05/26	VENDREDI 15/05/26
				FERIE	PAS DE REPAS SCOLAIRE
ENTREES	Salade de betteraves vinaigrette	Salade verte bio locale  et Feta	Radis beurre	Quiche lorraine	Salade pdt emmental
PLATS	Grillades 	Emincé de porc à la thaï	Pâtes à la bolognaise	Sauté de dinde à la moutarde	Poisson blanc sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes aux petites pommes de terre	Poêlée de légumes croquants façon Wok Et Riz sauté		Purée de Carottes et pommes de terre	Fenouils sautés
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert	Fruits	Salade de fruits frais maison	Fruit au sirop Et palet breton	Coupe de fruits gourmande
Goûter				<i>PORTAGE</i> exclusivement	Eclair au chocolat <i>PORTAGE</i>

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

BIO






PRINTEMPS

SEMAINE DU 18 MAI 2026 AU 22 MAI 2026

Seniors



MENU SEMAINE 21

COMPOSANTES	LUNDI 18/05/26	MARDI 19/05/26	MERCREDI 20/05/26	JEUDI 21/05/26	VENDREDI 22/05/26
					MENU GREC
ENTREES	Salade de pommes de terre et Harengs	Terrine / cornichons	Salade de concombres vinaigrette	Pamplemousse	Tzatsikis et gressins
PLATS	Côte de porc à l'ail	<i>Poulet Rôti</i>	Couscous <i>Boulettes d'agneau, poulet Et petits légumes</i>	Filet de colin à la sauce moutarde et crème	Moussaka
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées à la crème	Frites		Purée de céleri et pommes de terre	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage de Chèvre
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace 	Yaourt aromatisé	Revani <i>(gâteau de semoule à la fleur d'oranger)</i>
			Pâtisserie PORTAGE		

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

BIO






PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2026 AU 29 MAI 2026



Seniors

MENU SEMAINE 22					
COMPOSANTES	LUNDI 26/05/26	MARDI 27/05/26	MERCREDI 28/05/26	JEUDI 29/05/26	VENDREDI 30/05/26
	FERIE				
ENTREES	Tomate à la croque	Friand au fromage	Salade de carottes râpées	Melon	Salade verte bio Toast de Tapenade
PLATS	Gratin de Crozets aux poireaux et lardons	Sauté de porc	Moules marinière	Steak Haché	Aïoli Provençal
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée de Courgettes aux épices douces	Frites	Gratin de blettes	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Pâtisserie	Salade de fruits frais	Fromage blanc et miel	Biscuit et Compote de fruits BIO 	Fruit de saison
Goûter	<i>PORTAGE Exclusivement</i>				

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

BIO











PRINTEMPS

SEMAINE DU 01 JUIN 2026 AU 05 JUIN 2026



Séniors

MENU SEMAINE 23					
COMPOSANTES	LUNDI 01/06/26	MARDI 02/06/26	MERCREDI 03/06/26	JEUDI 04/06/26	VENREDI 05/06/26
		MENU ITALIEN			
ENTREES	Terrine cornichon	 Salade verte composé	 Salade verte Bio locale	Salade de Tomates et œuf dur	Salade de lentilles vertes et oignons blancs
PLATS	Boulettes d'agneau sauce curry	Gnocchis à la sauce tomate basilic et emmental	Côte de porc à la plancha	Roti de dinde au jus	Poisson blanc façon basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Semoule au beurre et petits légumes 	Et petits légumes de saison bio Local 	Aubergines à la parmesane	Tagliatelles à la crème d'ail	 Courgettes à la tomate bio locale et riz
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Salade de fruits (Ananas)	Panacotta maison et coulis de fruits rouges	Fruits 	Fromage blanc vanillé	Fruit de saison
Goûter					

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

BIO









PRINTEMPS

SEMAINE DU 08 JUIN 2026 AU 12 JUIN 2026



Seniors

MENU SEMAINE 24

COMPOSANTES	LUNDI 08/06/26	MARDI 09/06/26	MERCREDI 10/06/26	JEUDI 11/06/26	VENREDI 12/06/26
	VEGETARIEN				
ENTREES	Tarte aux légumes	 Salade verte bio locale	Salade composée	Salade de tomates et mozzarella	Taboulé bio 
PLATS	Soupe au pistou	Emincé de porc à l'échalote	Cuisse de poulet grillée au four	 Daube à la provençale bio	Bourride du pêcheur
ACCOMPAGNEMENT		Penne semi-complètes au beurre	Haricots verts persillés	Pomme de terre vapeur	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait maison à la vanille	Fruit bio 	Glace
					Pâtisserie <i>PORTAGE</i>










PRINTEMPS

SEMAINE DU 15 JUIN 2026 AU 19 JUIN 2026



Seniors

MENU SEMAINE 25					
COMPOSANTES	LUNDI 15/06/26	MARDI 16/06/26	MERCREDI 17/06/26	JEUDI 18/06/26	VENREDI 19/06/26
		VEGETARIEN		MENU AMERICAIN	
ENTREES	Pizza Maison bio 	 Salade verte bio local	 Salade de concombres bios locaux à la crème fraîche	Salade verte, maïs et dés d'emmental	Salade de Tomates bio 
PLATS	Escalope de dinde aux petits oignons blancs	Moules marinières	Chipolatas à la plancha	Poisson pané Façon corn flakes	Bouchées de Blanquette de poisson sauce citronnée
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pois cassé et carottes	Frites	Poêlée de carottes et fenouils braisés / Riz	Potatoes	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Salade de fruits frais	 Compote de fruits bio	Fruit de saison	Brownie et crème anglaise	Flan à la vanille maison
				Plat : <i>Gratin dauphinois</i> PORTAGE	

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

BIO










PRINTEMPS

SEMAINE DU 22 JUIN 2026 AU 26 JUIN 2026



Seniors

MENU SEMAINE 26

COMPOSANTES	LUNDI 22/06/26	MARDI 23/06/26	MERCREDI 24/06/26	JEUDI 25/06/26	VENDREDI 26/06/26
					MENU PROVENCAL
ENTREES	Toast de rillettes de thon	 Salade verte bio locale et dés de fromage	Salade de pois chiche au cumin	 Salade verte Bio local	 Tapenade, toasts et salade verte bio locale
PLATS	Poulet rôti au four	Sauté de dinde aux olives vertes	Cappelletis au fromage Au beurre et emmental	Hachis Parmentier	Poisson blanc à la tomate
ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy	Polenta crémeuse	Tomates à la provençale		Ratatouille maison  et Riz
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Glace	fruits	Compote bio  + Biscuit	Fruit de saison	Tarte amandine à la poire
	Pâtisserie PORTAGE				











PRINTEMPS

SEMAINE DU 29 JUIN 2026 AU 03 JUILLET 2026



Seniors

MENU SEMAINE 27					
COMPOSANTES	LUNDI 29/06/26	MARDI 30/06/26	MERCREDI 01/07/26	JEUDI 02/07/26	VENDREDI 03/07/26
ENTREES	 Salade de tomates bio local	 Pizza maison	Radis beurre	Salade verte bio locale 	Salade Agrumes
PLATS	Poêlée de légumes au basilic bio 	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Côte de porc grillée sauce au miel et à l'ail	Spaghettis à la bolognaise emmental	Moules marinières
ACCOMPAGNEMENT	Steak haché plancha	Ratatouille bio local 	 Poêlée de courgettes bio local / Riz		Frites
FROMAGE	Fromage frais	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Coupe de fruits gourmande	Fromage blanc vanillé	Flan au chocolat	Fruit de saison	Glace
	Salade de fruits <i>PORTAGE</i>				Pâtisserie <i>PORTAGE</i>

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

BIO

