PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Macédoine de légumes Pâtes Carbonara Camembert Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de champignons	**Déjeuner** Betteraves vinaigrette Colin d'Alaska sauce citron *(pêche durable MSC)* Brocolis Saint-Nectaire Crème dessert vanille **Dîner** Soupe à l'oignon	**Déjeuner** Soupe de légumes Pennes à la Bolognaise végétariennes Gouda Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de carottes	**Déjeuner** Salade de chou chinois Quiche Lorraine Salade verte Yaourt nature Eclair vanille **Dîner** Potage de légumes verts	**Déjeuner** Carottes râpées Veau sauce barbecue *(viande fraîche et française)* Frites Edam Cake à l'orange *(produit frais et de saison)* **Dîner** Soupe poule vermicelles

PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Salade verte dés fromage Omelette pommes de terre Brocolis Saint-Nectaire Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de poireaux	**Déjeuner** Œuf dur mayonnaise Filet porc au paprika Poêlée de légumes Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage d'épinards	**Déjeuner** Pâté de foie cornichons Hoki sauce beurre blanc Haricots verts et beurre Emmental Liégeois chocolat **Dîner** Potage de brocolis	**Déjeuner** Betteraves Tajine agneau pruneaux *(viande fraîche et française)* Semoule et légumes Fromage blanc et sucre Crème dessert *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de chou-fleur	**Déjeuner** Champignons fromage blanc Paëlla végétarienne Petit-suisse et sucre Tarte aux pommes **Dîner** Potage de butternut

PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Crudités Poisson beurre blanc Riz Coulommiers Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Soupe à l'oignon	**Déjeuner** Saucisson à l'ail Emincé de poulet Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Bouillon de vermicelles	**Déjeuner** Velouté de poireaux Chipolata Lentilles carottes Emmental Liégeois vanille **Dîner** Potage de légumes	**Déjeuner** Carottes râpées *(recette réalisée par le chef)* Lieu sauce estragon Poêlée de courges Yaourt nature et sucre Beignet au chocolat **Dîner** Soupe de vermicelles	**Déjeuner** Crêpe chaude Bœuf à la provençale *(viande fraîche et française)* Rösti Edam Flan pâtissier **Dîner** Potage de potimaron

PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Sardines à l'huile Saucisse de Toulouse Purée panais et pommes de terre Brie Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de poireaux	**Déjeuner** Friand saucisse Rôti de veau Légumes printaniers Yaourt nature et sucre Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Soupe d'épinards	**Déjeuner** Salade d'endives Tortellinis ricota épinards sauce tomate *(recette végétarienne)* Mimolette Crème caramel **Dîner** Potage de carottes	**Déjeuner** Salade de lentilles *(recette réalisée par le chef)* Tagliatelles au saumon Fromage frais *(produit issu de l'agriculture biologique)* Compote de fruits *(agriculture biologique)* **Dîner** Potage de chou-fleur	**Déjeuner** Coleslaw Sauté de dinde aux marrons *(viande fraîche et française)* Purée de patates douces Camembert Gâteau aux pommes et cannelle **Dîner** Potage chou vert lardons

PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Terrine de légumes Riz cantonais Gouda Semoule au lait **Dîner** Velouté à la tomate	**Déjeuner** Bouillon légumes vermicelles *(recette réalisée par le chef)* Poisson sauce beurre blanc Chou-fleur pommes de terre Brie Crème à la pistache **Dîner** Soupe de petits pois	**Déjeuner** Champignons au fromage blanc Sauté de bœuf aux olives Boulgour Coulommiers Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de brocolis	**Déjeuner** Carottes râpées Pizza Reine Salade verte Yaourt nature Compote **Dîner** Potage de panais	**Déjeuner** Salade pommes de terre échalotes Bouchée végétale Haricots verts Edam Gâteau Bourdaloue *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Soupe de potiron

PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 7 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Salade verte aux croûtons Poisson sauce estragon Riz pilaf Cantadou Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Soupe de poireaux	**Déjeuner** Quiche aux légumes Paupiette de dinde Petits pois carottes Carre de l'Est Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de légumes	**Déjeuner** Potage de carottes Colin sauce dieppoise *(pêche durable MSC)* Gratin de courgettes Petit-suisse et sucre Ananas au sirop **Dîner** Potage de butternut	**Déjeuner** Coleslaw *(recette réalisée par le chef)* Cuisse de poulet *(viande fraîche et française)* Haricots beurre Mimolette Yaourt aux fruits **Dîner** Potage d'épinards	**Déjeuner** Saucisson sec cornichons Boeuf facon Orloff Pommes de terre sautées Saint-Paulin Fondant chocolat *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Bouillon de vermicelles

PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Macédoine de légumes Pâtes Carbonara Bleu Flan nappé caramel **Dîner** Soupe poule vermicelles	**Déjeuner** Friand au fromage Omelette nature Poêlée de légumes Edam Liégeois vanille **Dîner** Potage de potiron	**Déjeuner** Potage légumes butternut *(recette réalisée par le chef)* Rôti de porc aux oignons *(viande fraîche et française)* Riz Fromage blanc aux fruits Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de carottes	**Déjeuner** Artichauts vinaigrette Parmentier de poisson Butternut Yaourt aromatisé Clafoutis aux abricots *(agriculture biologique)* **Dîner** Potage potimaron	**Déjeuner** Mousse de canard Suprême de volaille Pommes de terre Bûche mousse chocolat Clémentine *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage chou-fleur

PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 21 au 25 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Sardines à l'huile Omelette aux herbes Courgettes sautées Coulommiers Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Soupe à l'oignon	**Déjeuner** Feuilleté jambon fromage Colin sauce aneth *(pêche durable MSC)* Pâtes *(agriculture biologique)* Saint-Paulin Mousse au chocolat **Dîner** Potage petits pois	**Déjeuner** Brocolis en salade Pizza aux légumes Salade verte Emmental Banane au chocolat **Dîner** Soupe de légumes	**Déjeuner** Champignons à la crème Sauté de porc au jus *(viande fraîche et française)* Haricots verts persillés Camembert Cake au citron *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de panais	**FERIE**

PORTAGE A DOMICILE

Semaine du 28 décembre au 1er janvier 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Toast fromager Pâtes à la Bolognaise Salade verte Tomme grise Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage haricots beurre	**Déjeuner** Radis beurre Colin sauce citron Pommes de terre sautées Gouda Crème au chocolat **Dîner** Potage de carottes	**Déjeuner** Poireaux vinaigrette Tortellinis ricota épinards *(recette végétarienne)* Yaourt nature et sucre Salade de fruits de saison *(produits issus de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage de potiron	**Déjeuner** Salade de chou Bœuf à la provençale *(viande fraîche et française)* Brocolis Yaourt nature et sucre Fruit de saison *(produit issu de l'agriculture biologique)* **Dîner** Potage d'épinards	**FERIE**