

Menus personnes âgées semaine du 31 août au 06 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe au potiron	Gaspacho de tomate	Soupe de poireau et pomme de terre	Soupe de salsifi	Soupe d'épinard à la crème	Soupe de carotte, céleri, oignon et pomme de terre	Soupe de pois cassés
Pomme de terre crème aux herbes	Saucisson à l'ail	Concombre tzatziki	Carotte râpée bio fraîche et vinaigrette dosette	Melon jaune	Cœur de palmier et vinaigrette dosette	Tomate et vinaigrette dosette
Côte de porc vf sauce oignon, cornichon et moutarde	Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes	Omelette nature bio	Jambon de dinde lr	Tomate farci	Steak haché de bœuf char sauce échalote	Paupiette de veau sauce marengo
Jardinière de légumes	Riz bio	Ratatouille et blé	Brocoli en persillade	Coquille bio semi complète	Lentille mijotée	Haricot beurre à l'ail
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Yaourt aromatisé bio lcl de la bergerie national	Gouda bio	Camembert bio	Emmental bio	Petit fromage frais sucré	Fromage frais tartare nature
Purée de pomme poire	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Abricot au sirop	Beignet aux pommes	Fruit	Cake noix de coco et pépites de chocolat (farine bio lcl et oeuf bio)



Produit Label Rouge
Produit issu de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé

Menus personnes âgées semaine du 07 septembre au 13 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de carotte, céleri, poireau, oignon et pommes de terre	Soupe d'épinard à la crème	Soupe de chou fleur	Soupe de petit pois	Soupe de brocolis	Soupe de tomate et pâte alphabet	Soupe de carotte muscade
Salade pâte, tomate, concombre, menthe et cumin	Pâte de campagne et cornichon	Tomate et vinaigrette dosette	Macédoine mayonnaise	Radis et beurre	 Concombre cube bio et vinaigrette aux herbes	Salade verte et vinaigrette dosette
 Sauté de bœuf char sauce au olive	 Poulet rôti lr jus au oignon	Rognon de bœuf sauce échalote	 Merlu pmd sauce citron céleri	 Sauté de veau lr sauce façon marengo	Saucisse de Toulouse	 Potée de colin d'alaska pmd et saumon pmd, pdt, carotte; chou fleur
Courgette persillé	 Carotte bio à l'ail	 Riz bio	 Penne bio semi complète	 Semoule bio lcl	Petit pois mijotée	
Pont l'Evêque aop	Brie	Fromage blanc et dosette de sucre	 Edam bio	 Yaourt bio aromatisé vanille	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Faiselle et dosette de sucre
 Fruit bio	Fruit	Cake au fruit confit	Fruit	Mousse au café	Purée de pomme fraise	 Clafoutis au poire (farine bio lcl et oeuf bio)



Produit Label Rouge
Produit issus de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé

Menus personnes âgées semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de carotte, céleri, poireau, oignon et pommes de terre	Soupe de poireau au curry	Soupe de courgette	Soupe de légume minestrone	Soupe au potiron	Soupe de poireau et pomme de terre	Soupe de champignon
Rosette et cornichon	Fond d'artichaud	 Salade verte bio fraîche et vinaigrette dosette	 Rillettes de thon pmd	Haricot vert échalote et vinaigrette dosette	Croissant béchamel et chou fleur	Céleri frais rémoulade
Lapin sauce chasseur	 Hoki pmd sauce tomate, crème de paprika	 Sauté de bœuf char sauce barbecue	 Omelette bio à l'emmental	 Rôti de dinde lr au jus de viande	 Filet de cabillaud pmd sauce bretonne	Macaroni semi complète sauce façon bolognaise de canard
 Haricot vert bio à l'ail	 Coquillettes bio	 Riz bio	 Purée de pommes de terre fraîches bio lcl	 Semoule bio lcl	Brocoli sauce béchamel	
 Gouda bio	 Pont l'Evêque aop	 Emmental bio	Coulommiers	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Bleu
Muffin vanille et pépite de chocolat	Pastèque	 Purée de pomme poire bio	 Fruit bio	Assiette de fruit d'automne (figue, orange)	Crème dessert saveur vanille	Far breton aux pruneaux



Produit Label Rouge
Produit issu de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé

Menus personnes âgées semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe au cresson	Soupe au salfisi	Soupe au chou fleur	Soupe de haricot blanc	Soupe de carotte, céleri, navet, oignon	Soupe de courgette	Soupe de petit pois
 Tomate bio et vinaigrette dosette	Haricot beurre échalote et vinaigrette dosette	Courgette râpée ciboulette et vinaigrette dosette	 Concombre lcl à la crème et persil	 Carotte râpé bio fraîche et vinaigrette dosette	 Œuf dur bio et mayonnaise dosette	Radis et beurre
 Parmentier de saumon pmd et lentille, purée de courgette (pdt fraîche)	Couscous de boulette mouton et bœuf	 Hoki pmd sauce aux épices douces	 Rôti de bœuf char au jus de viande	 Colin d'alaska pmd pané au riz soufflé	 Aiguillette de poulet vf jus au oignon	Croissant au jambon
 Semoule bio lcl	 Riz bio	 Jardinière de légumes et pdt vapeur fraîches bio lcl	 Epinard branche à la béchamel	Penne	Salade verte et vinaigrette dosette	
 Edam bio	Tomme blanche	Yaourt au fruit	 Fromage blanc bio et dosette de sucre	 Carré bio	Fromage frais Rondelé au poivre	Tomme blanche
Crème dessert saveur vanille	 Fruit bio	Liégeois à la vanille	Purée de pomme fraîche	 Gâteau au citron (farine bio lcl et oeuf bio)	Fruit	 Clafoutis pêche amande (farine bio lcl et oeuf bio)



Produit Label Rouge
Produit issus de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé

Menus personnes âgées semaine du 28 septembre au 04 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de légume tomate	Soupe de carotte et tomate	Soupe de poireau au curry	Soupe de pois cassé	Soupe épinard à la crème	Soupe de légume racine	Soupe au potiron
 Carotte râpée bio fraîche et vinaigrette dosette	Melon charentais	Tomate et vinaigrette dosette	Céleri frais rémoulade	Carotte râpée fraîche et vinaigrette dosette	Terrine de légume	Salade verte et vinaigrette dosette
Pizza tomate et fromage (emmental et mozzarella)	Saucisse chipolata de porc	 Rôti de veau 1r sauce au romarin	 Merlu pmd sauce échalote	 Escalope de dinde 1r sauce champignon crémée	Boudin noir au pomme	 Lasagne au bœuf char
 Salade verte bio et vinaigrette dosette	Haricot vert persillé	Farfalle	 Purée de courgette (pdt fraîche bio lcl)	 Riz bio	 Purée de pommes de terre fraîches bio lcl	
 Camembert bio	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	 Fromage blanc bio et dosette de sucre	Tomme grise	Camembert	Edam
Fruit	Tarte au chocolat	 Purée de pomme pêche bio	 Fruit bio	Tarte façon crumble pomme et cannelle	Fruit	 Gâteau au caramel (farine bio lcl et œuf bio)



Produit Label Rouge
Produit issus de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé

Menus personnes âgées semaine du 05 octobre au 11 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de pois cassés	Soupe de légume	Soupe de brocoli	Soupe de champignon	Soupe de tomate et carotte	Soupe de courgette	Soupe de lentille corail
Betterave et vinaigrette dosette	Haricot vert échalote et vinaigrette dosette	Radis et beurre	Macédoine mayonnaise	Concombre, mais et vinaigrette dosette	Pâte de campagne et cornichon	Salade verte et vinaigrette dosette
 Sauté de bœuf char jus au oignon	 Colin d'alaska pmd pané au riz soufflé	 Sauté de bœuf char sauce caramel	 Poulet rôti lr sauce aigre douce	 Rôti de porc vf au jus	 Filet de limande pmd sauce basilic	Bouchée à la reine de volaille
Chou fleur sauce béchamel	 Semoule bio lcl	Pdt cube fraîche vapeur	 Macaroni bio semi complète	 Purée de pommes de terre fraîches bio lcl	Petit pois mijoté	
Camembert	 Fromage blanc bio et dosette de sucre	 Edam bio	Yaourt nature et dosette de sucre	Coulommiers	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
 Fruit bio	Fruit	Mousse au café	Fruit	 Gâteau de hari:cot blanc chocolat (œufs bio)	Purée de pomme pruneau	 Clafoutis aux pommes (farine BIO LCL et oeufs BIO)



Produit Label Rouge
Produit issus de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé

Menus personnes âgées semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de poireau et de pomme de terre	Soupe de carotte , haricot blanc , poireau et crème	Soupe de légume, vermicelle	Soupe de lentille au curcuma	Soupe de petit pois	Soupe de poireau et pomme de terre	Soupe au chou fleur
Brocoli et vinaigrette dosette	Rosette et cornichon	 Endive bio Ici et vinaigrette dosette	Carotte râpée fraîche et vinaigrette balsamique	 Rillettes de colin d'alaska pmd et saumon pacifique pmd	Salade iceberg et vinaigrette moutarde	Salade façon piémontaise de volaille
 Hoki pmd sauce crème aux herbes	 Jambon blanc de porc lr	 Sauté de bœuf char sauce au olive liaison à la chapelure	 Rôti de dinde lr sauce estragon	 Boulette de bœuf char sauce provençale	 Pot au feu de bœuf char	 Saumonette pmd sauce à l'oseille
 Riz bio	Coquillettes	Poêlée de brocoli, tomate et champignon	Purée de céleri	Torsade		Fondue de poireau
Tomme blanche	 Yaourt bio aromatisé framboise	 Pont l'Evêque aop	Fromage blanc et dosette de sucre	Montcadi croûte noire	Bleu	Fromage petit moulu au noix
 Fruit bio	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Compote de pomme cube saveur vanille	Gâteau basque	Fruit	Cake au noix

Menus personnes âgées semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de carotte, céleri, poireau, oignon et pommes de terre	Soupe de courgette et fromage frais	Soupe de tomate et pâte alphabet	Soupe de haricot blanc	Soupe de poireau au curry	Soupe de légume minestrone	Soupe de carotte à la muscade
Courgette râpée fraîche ciboulette et vinaigrette dosette	Haricot beurre échalote et vinaigrette dosette	 Betterave bio et vinaigrette dosette	Mousse de canard et cornichon	 Carotte râpée bio lcl et vinaigrette à l'orange	Salade de pomme terre à la crème, ciboulette	Champignon à la grecque
 Colin d'alaska pmd sauce basilic	 Sauté de porc vf sauce moutade	Jambonneau sauce madère	 Rôti de dinde lr au jus	 Penne bio semi complète sauce bolognaise de bœuf char	 Merlu pmd sauce crème	 Steak haché de veau lr au jus
 Riz bio	Brocoli en persillade	Flageolet	Jardinière de legume		Chou de bruxelles	Gratin façon dauphinois (pdt fraîche)
 Fromage blanc bio et dosette de sucre	Coulommiers	Emmental	 Yaourt nature bio dosette de sucre	Gouda	 Yaourt bio aromatisé vanille	 Munster aop
Purée de pomme ananas	 Fruit bio	Liégeois à la vanille	Fruit	Smoothie de pomme pêche	Purée de pomme fraîche à la cannelle	 Gâteau façon financier (farine de pois chiches, œufs bio)



Produit Label Rouge
Produit issus de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé

Menus personnes âgées semaine du 26 octobre au 01 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de carotte et céleri	Soupe de poireau et de pomme de terre	Soupe de pois cassés	Soupe au cresson	Soupe de légume tomate	Soupe de chou vert, navet, petit pois et poireau	Soupe de chou fleur et pomme de terre fraîche
Fromage de tête et cornichon	Cœur de palmier et vinaigrette dosette	 Betterave bio et vinaigrette dosette	Chou rouge et vinaigrette dosette	Céleri rémoulade	 Salade verte bio fraîche et vinaigrette dosette	Mousse de canard et cornichon
 Merlu pmd sauce citron céleri	 Escalope de dinde lr sauce curry	 Colin d'alaska pmd sauce estragon	Pizza tomate et fromage (emmental et mozzarella)	Saucisse de volaille type Francfort	Quiche au pomme terre, oignon et chèvre	Courgette farçi
Epinard branche à la béchamel	Farfalle	Haricot beurre persillé	 Salade verte bio et vinaigrette dosette	 Lentille mijotée bio lcl		 Riz bio sauce tomate
 Carré bio	 Saint nectaire aop	 Pointe de brie bio	Fromage blanc et dosette de sucre	Mimolette	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Faisselle et dosette de sucre
 Fruit bio	 Fruit bio	Fruit	Ile flottante	Tarte au pomme	Fruit	 Moelleux chocolat pépité (farine bio lcl et œufs bio)



Produit Label Rouge
Produit issus de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé