

## Menus personnes âgées semaine du 06 juillet au 12 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe au potiron	Soupe au haricot blanc	Soupe de légumes	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe cresson	Gaspacho de tomate	Soupe au champignon
Salade de riz bio, tomate, olive et mozzarella et vinaigrette dosette	Melon jaune	Betterave vinaigrette	Salade verte bio et vinaigrette dosette	Saucisson à l'ail	Poireau vinaigrette	Radis et beurre demi-sel
Escalope de dinde 1r sauce pomme curry crémée	Coquillettes bio sauce bolognaise de canard	Rognon de porc sauce madère	Rôti de veau 1r sauce romarin	Hoki PMD sauce tomate paprika crème	Saucisse chipolata de porc	Tomate farci sauce tomate
Haricot vert persillé		Riz bio	Julienne de légumes	Purée de carotte bio (pdt fraîche bio lcl)	Gratin façon dauphinois (pdt fraîche)	Pâte risetti sauce pesto
Pointe de brie	Yaourt nature bio et dosette de sucre	Edam bio	Faiselle et dosette de sucre	Saint Nectaire aop	Fourme d'Ambert aop	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits
Cocktail de fruit	Semoule au lait	Fruit	Gâteau aux pommes (farine bio lcl et œuf bio)	Fruit bio	Mousse au chocolat au lait	Gâteau façon financier (farine de pois chiches, œuf 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 13 juillet au 19 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de carotte, céleri, poireau, oignon et pommes de terre	<b>Fête Nationale</b> Soupe de légumes	Soupe chou fleur et pommes de terre fraîche	Soupe de tomate, et pâte alphabet	Soupe de poireau au curry	Soupe de légumes minestrone	Soupe de carotte muscade
 Tomate bio et vinaigrette dosette	Taboulé	Salade de lentille et vinaigrette dosette	 Concombres lcl en cubes et vinaigrette dosette	Pastèque	Fond d'artichaud vinaigrette	Pâte en croûte et cornichon
Paupiette de veau sauce marenco	Saladière	 Poulet rôti lcl au jus de viande	 Omelette bio aux herbes	 Steak haché de bœuf char sauce échalote	Quiche aux pommes de terre et maroilles	 Couscous aux boulette de bœuf char
Coquillettes		Petits pois mijotés	Haricot beurre persillé	 Riz bio semi complet sauce tomate		 Semoule bio lcl
Pont l'Evêque aop	 Fromage blanc bio et dosette de sucre	 Gouda bio	 Pointe de brie bio	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	Faiselle et dosette de sucre	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
Fruit	Purée de pomme pruneau	Fruit	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Clafoutis aux cerises	Fruit	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 20 juillet au 26 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe au salsifis	Gaspacho de tomate	Soupe de carotte, haricot blanc, poireau et crème	Soupe de légumes vermicelle	Soupe de petit pois	Soupe de poireau et pomme de terre	Soupe d'haricot vert
Betterave vinaigrette	Brocolis aux herbes et vinaigrette dosette	Tomate et vinaigrette dosette	 Concombre bio à la crème bio et persil	Haricots verts échalote vinaigrette	Salade façon piémontaise à la volaille	Champignons à la grecque
Saucisse campagnarde	Pizza au fromage (mozzarella et emmental)	 Sauté de bœuf char sauce gardianne	 Salade de pommes de terre bio, thon pmd et vinaigrette	 Emincé de saumon pmd sauce crème	 Cuisse de pintade vf sauce façon grand-mère	 Moussaka au bœuf char
Farfalle	Salade batavia et vinaigrette dosette	 Riz de Camargue IGP et tomate provençale	 Purée de pois cassés (pommes de terre bio lcl)	Haricot plat		
 Camembert bio	Yaourt aromatisé	Buchette mélangée (lait vache et chèvre)	 Carré bio	Fromage blanc et dosette de sucre	Fromage frais petit moulé aux noix	Coulommiers
Fruit	 Fruit bio	Tarte tropezienne	Purée de pomme fraîche	Abricot au sirop	Fruit	Cake au fruit confit



**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 27 juillet au 02 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de lentille au curcuma	Soupe d'épinard à la crème	Soupe de carotte, pomme de terre, poireau et fromage fondu vache qui rit	Soupe de potiron	Soupe de carotte, céleri, poireau, oignon et pomme de terre	Soupe chou vert, navet, petit pois et poireau	Soupe de champignon
Cervelas échalote et vinaigrette	Radis et beurre	Salade blé aux petit légumes et vinaigrette	Salade coleslaw	Salami et cornichon	Poireau vinaigrette	Radis et beurre demi-sel
➔	➔	➔	➔	➔	➔	➔
🚫 Sauté de bœuf char sauce au thym	Langue de bœuf sauce oignon cornichon moutarde	🚫 Poulet rôti lr au jus de viande	🚫 Rôti de bœuf char jus aux oignons	🌊 Hoki pmd sauce citron persillé	🍷 Côte de porc vf sauce au thym	Courgette farcie
➔	➔	➔	➔	➔	➔	➔
Rataouille	 Semoule bio lcl	Haricots vert persillées	 Purée de courgette (pdt fraîche bio lcl)	Chou fleur à l'ail	Lentilles mijotées	 Riz bio
➔	➔	➔	➔	➔	➔	➔
Brie	 Fromage blanc bio et dosette de sucre	🍷 Saint Nectaire aop	Gouda	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits	Buchette mélangée (lait vache et chèvre)	Fromage frais tartare nature
➔	➔	➔	➔	➔	➔	➔
Riz au lait	Purée de pomme pruneau	Fruit	 Tarte clafoutis poire chocolat (farine bio lcl et œuf bio)	Fruit	Fruit	Tarte aux myrtilles



**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 03 août au 09 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe au potiron	Soupe au haricot blanc	Soupe de légumes	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe cresson	Gaspacho de tomate	Soupe au champignon
Salade de riz bio, tomate, olive et mozzarella et vinaigrette dosette	Melon jaune	Betterave vinaigrette	Salade verte bio fraîche et vinaigrette dosette	Saucisson à l'ail	Poireau vinaigrette	Radis et beurre demi-sel
Escalope de dinde 1r sauce pomme curry crémée	Coquillettes bio sauce bolognaise de bœuf char	Rognon de porc sauce madère	Rôti de veau 1r sauce romarin	Hoki PMD sauce tomate paprika crème	Saucisse chipolata de porc	Tomate farci sauce tomate
Haricot vert persillé		Riz bio	Julienne de légumes	Purée de carotte bio (pdt fraîche bio lcl)	Gratin façon dauphinois (pdt fraîche)	Pâte risetti sauce pesto
Pointe de brie	Yaourt nature bio et dosette de sucre	Edam bio	Faiselle et dosette de sucre	Saint Nectaire aop	Fourme d'Ambert aop	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits
Cocktail de fruit	Semoule au lait	Fruit	Gâteau aux pommes (farine bio lcl et œuf bio)	Fruit bio	Mousse au chocolat au lait	Gâteau façon financier (farine de pois chiches, œuf 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 10 août au 16 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VENDREDI	VENDREDI
Soupe de carotte, céleri, poireau, oignon et pommes de terre	Soupe de courgette et fromage frais	Soupe chou fleur et pommes de terre fraîche	Soupe de tomate, et pâte alphabet	Soupe de poireau au curry	Soupe de légumes minestrone	Soupe de carotte muscade
Cœur de palmier et maïs et vinaigrette dosette	Salade de lentille et vinaigrette dosette	Rosette et cornichon	 Concombres lcl en cubes et vinaigrette dosette	Pastèque	Fond d'artichaud vinaigrette	Pâte en croûte et cornichon
 Cake jambon de porc, tomate, dés de brebis, basilic (œufs bio, farine bio)	 Poulet rôti lr au jus de viande	 Sauté de bœuf char sauce au curry	 Omelette bio aux herbes	 Colin d'alaska pmd pané et citron	Quiche aux pommes de terre et maroilles	 Couscous aux boulette de bœuf char
Salade verte fraîche et betteraves et vinaigrette moutarde	Petits pois mijotés	 Purée de courgettes (pdt fraîche bio lcl)	Haricot beurre persillé	 Riz bio semi complet sauce tomate	 Semoule bio lcl	
Pont l'Evêque aop	 Fromage blanc bio et dosette de sucre	 Gouda bio	 Fromage frais Saint morêt bio	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	Faiselle et dosette de sucre	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
Fruit	Fruit	Fruit	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Clafoutis aux cerises	Fruit	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 17 août au 23 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VENDREDI	VENDREDI
Soupe au salsifis	Gaspacho de tomate	Soupe de carotte, haricot blanc, poireau et crème	Soupe de légumes vermicelle	Soupe de petit pois	Soupe de poireau et pomme de terre	Soupe d'haricot vert
Betterave vinaigrette	 Tomate bio et vinaigrette dosette	Melon charentais	 Concombre bio à la crème bio et persil	Radis et beurre	Salade façon piémontaise à la volaille	Champignons à la grecque
Saucisse campagnarde	 Salade de pommes de terre bio, thon pmd et vinaigrette	 Sauté de bœuf char sauce gardianne	Pizza au fromage (mozzarella et emmental)	 Emincé de saumon pmd sauce crème	 Cuisse de pintade vf sauce façon grand-mère	 Moussaka au bœuf char
Fusilli		 Riz de Camargue IGP et tomate provençale	 Salade batavia fraîche lcl et vinaigrette dosette	 Purée de pois cassés (pommes de terre bio lcl)	Haricot plat	
 Camembert bio	Yaourt aromatisé	Brie	Carré	Fromage blanc et dosette de sucre	Fromage frais petit moulé aux noix	Coulommiers
Fruit	 Fruit bio	Tarte tropezienne	Purée de pomme fraîche	Abricot au sirop	Fruit	Cake au fruit confit



**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 24 août au 30 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VENDREDI	VENDREDI
Soupe de lentille au curcuma	Soupe d'épinard à la crème	Soupe de carotte, pomme de terre, poireau et fromage fondu vache qui rit	Soupe de potiron	Soupe de carotte, céleri, poireau, oignon et pomme de terre	Soupe chou vert, navet, petit pois et poireau	Soupe de champignon
Cervelas échalote et vinaigrette	Radis et beurre	Salade blé aux petit légumes et vinaigrette	Salade coleslaw	Salami et cornichon	Poireau vinaigrette	Radis et beurre demi-sel
 Sauté de boeuf char sauce thym	Langue de bœuf sauce oignon cornichon moutarde	 Poulet rôti lr au jus de viande	 Rôti de bœuf char jus aux oignons	 Hoki pmd sauce citron persillé	 Côte de porc vf sauce au thym	Courgette farcie
Rataouille	 Semoule bio lcl	Haricots vert persillés	 Purée de courgette (pdt fraîche bio lcl)	Chou fleur à l'ail	Lentilles mijotées	 Riz bio
Brie	 Fromage blanc bio et dosette de sucre	 Saint Nectaire aop	Gouda	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits	Buchette mélangée (lait vache et chèvre)	Fromage frais tartare nature
Riz au lait	Purée de pomme pruneau	Fruit	 Tarte clafoutis poire chocolat (farine bio lcl et œuf bio)	Fruit	Fruit	Tarte aux myrtilles



**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**