

















## Menus personnes âgées semaine du 02 février au 08 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe poireaux au curry	Soupe de brocolis et poireaux	Soupe de cresson	Soupe au potiron	Soupe de champignons	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre	Soupe de tomates et carottes
 Carottes bio râpées vinaigrette	Chou blanc et raisins secs vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail	Saucisson sec et cornichon	Salade verte et dosette de vinaigrette	Fonds d'artichauts vinaigrette	Sardine à l'huile
 Sauté de dinde 1r sauce paprika persil	Macaroni semi complet sauce bolognaise au canard	 Sauté de boeuf char sauce barbecue	 Merlu pmd sauce citron	Gratin pomme de terre, champignons, fromage tartiflette et lardons de porc	 Rôti de dinde 1r sauce aigre douce	 Pot au feu (boeuf char)
Gratin brocoli chou fleur mozzarella cheddar		 Purée de carotte (pommes de terre 1cl)	 Epinards branches bio à la béchamel		 Riz bio	
 Pointe de brie bio	 Yaourt aromatisé vanille bio	 Carré bio	 Edam bio	 Fromage blanc au lait entier bio et dosette de sucre	 Pont l'évêque aop	Bleu
Crème dessert saveur café	Tarte aux pommes	Fruit	Liégeois au chocolat	Fruit	Purée de pommes et coings	Crêpe nature sucrée dcg et confiture 



**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 09 février au 15 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de carottes au curcuma	Soupe haricot vert tomate	Soupe à l'oignon	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe d'épinards crémée	Soupe de salsifis
 Emincé de chou rouge bio lcl	Salade de riz composée (tomate mais poivron olive) et vinaigrette	 Carotte râpée bio vinaigrette	 Chou blanc bio et raisins secs vinaigrette	Salade de cervelas à l'échalote	 Emincé d'endives bio lcl et dosette de vinaigrette	Sardine à l'huile
 Omelette nature bio	 Filet de colin d'alaska pmd sauce crème	Couscous aux boulettes au mouton et boeuf	Foie de veau sauce marchand de vin	 Rôti de boeuf bio au jus	Lasagnes au saumon	Lapin à la moutarde
 Ratatouille bio à la niçoise	 Brocolis bio		 Penne bio semi complètes	Purée de patate douce		Poelée forestière
 Coulommiers bio	Munster	 Emmental bio	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	 Edam bio	Fromage frais tartare nature	Faisselle de fromage frais et dosette de sucre
Semoule au lait praliné	Beignet chocolat et noisette dcg 	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit	Ananas	Cubes de poires au sirop	 Cake à la noix de coco (farine BIO LCL et oeufs 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 16 février au 22 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de légumes	Soupe poireaux au curry	Soupe de pois cassés	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre	Soupe montagnarde (carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre)	Soupe au potiron	Soupe d'épinards et haricots verts
 Emincé d'endives bio lcl et dosette de vinaigrette	Radis et beurre demi sel	Betteraves vinaigrette	Rillettes au saumon	Céleri rémoulade	Salade verte et dosette de vinaigrette	Croissant béchamel et chou fleur
 Escalope de dinde lr sauce basquaise	Sauce facon carbonara (porc)	 Sauté de veau lr sauce poivrade	 Steak haché de boeuf bio et jus aux oignons	 Merlu pmd sauce oseille	Quiche aux pommes de terre oignons, chèvre et lardons de porc	 Aiguillettes de poulet vf sauce quatre épices
Petits pois mijotés	 Macaroni semi complètes bio	 Haricots verts bio	 Lentilles mijotées bio lcl	 Semoule bio		Purée de butternut
 Emmental bio	Fromage blanc et dosette de sucre	Gouda	 Pointe de brie bio	 Cantal aop	Yaourt aromatisé	Camembert
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Compote pomme allégée en sucres	 Fruit bio	Fruit	Gâteau moelleux au chocolat (farine bio lcl et oeufs bio)	Mousse au citron	Tarte clafoutis mangue et noix de coco



**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 23 février au 01 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de légumes minestrone	Soupe de champignons	Soupe de légumes et tomate	Soupe picarde à la betterave	Soupe de haricots blancs	Soupe de légumes racine	Soupe de courgettes
Pomelo et dosette de sucre	Salade de mâche chèvre et croûtons	 Carotte râpée bio vinaigrette	Salade verte et dosette de vinaigrette	Acras de morue	Pâté en croûte et cornichon	Chou-fleur vinaigrette
 Omelette bio aux herbes	 Poulet rôti lr sauce basquaise	 Filet de colin d'Alaska PMD jus aux herbes	Saucisse de toulouse	Tripes a la mode de caen	Courgette farcie sans porc	 Filet de limande pmd au citron persille
Pommes de terre en cubes vapeur	 Riz bio	Purée de choux de bruxelles au fromage italien	Crozets	Carottes au jus	Riz bio	 Semoule bio locale
 Yaourt arôme framboise bio	Tomme blanche	 Pont l'éveque aop	 Camembert bio	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	Bûchette lait de mélange	Yaourt aux fruits
 Cake nature (farine BIO LCL et oeufs BIO)	Gâteau basque dcg	 Fruit bio	Ile flottante	Pomme au four caramélisée	Fruit	Gâteau au citron



**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 02 mars au 06 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y



**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 09 mars au 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y



**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 16 mars au 20 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VENDREDI

VENDREDI

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y



**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 23 mars au 27 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VENDREDI

VENDREDI

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y



**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 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VENDREDI

VENDREDI

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y



**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 06 avril au 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VENDREDI

VENDREDI

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y

Y



**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**