



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 lr 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 lr sauce aigre douce	Pot au feu (boeuf char)
Gratin brocoli chou fleur mozzarella cheddar		Purée de carotte (pommes de terre lcl)	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 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 février au 15 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de carottes au curcuma Emincé de chou rouge bio lcl	Soupe haricot vert tomate Salade de riz composée (tomate mais poivron olive) et vinaigrette	Soupe à l'oignon Carotte râpée bio vinaigrette	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème Chou blanc bio et raisins secs vinaigrette	Soupe carotte, céleri, navet, oignon Salade de cervelas à l'échalote	Soupe d'épinards crémée Emincé d'endives bio lcl et dosette de vinaigrette	Soupe de salsifis 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 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 février au 22 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de légumes Emincé d'endives bio Icl et dosette de vinaigrette	Soupe poireaux au curry Radis et beurre demi sel	Soupe de pois cassés Betteraves vinaigrette	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre Rillette au saumon	Soupe montagnarde (carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre) Céleri rémoulade	Soupe au potiron Salade verte et dosette de vinaigrette	Soupe d'épinards et haricots verts Croisillon 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 Emmental bio	Macaroni semi complètes bio Fromage blanc et dosette de sucre	Haricots verts bio Gouda	Lentilles mijotées bio Icl Pointe de brie bio	Semoule bio Cantal aop		Purée de butternut Camembert
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Compote pomme allégée en sucres Fruit bio	Fruit		Gâteau moelleux au chocolat (farine bio Icl 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'évêque 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	Île 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



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



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

This image shows a blank weekly meal plan template. The header features a repeating pattern of fruit icons: a watermelon slice, a banana, a lemon, and an orange. Below the header is a horizontal row of days of the week: LUNDI, MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, VENDREDI, and VENDREDI. The main area is a large grid divided into seven columns, one for each day. Each column contains a vertical stack of six horizontal lines, intended for writing meal names or descriptions. The entire template is set against a pink background.



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

This image shows a blank weekly meal plan template. The header features a pink background with icons of a banana, orange, and apple. Below the header is a grid for seven days, each with a title and a vertical yellow line. The days are labeled LUNDI, MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, VENDREDI, and VENDREDI. Each day has a vertical yellow line and a horizontal pink line at the bottom.



**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

This image shows a blank weekly meal plan template. The header features icons of a banana, orange, and apple above the days of the week: LUNDI, MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, VENDREDI, and VENDREDI. The main area is a grid where each cell contains a small icon of a fork and knife, representing a meal. The columns are separated by vertical orange lines and the rows by horizontal pink lines. The days of the week are repeated for the last three days to accommodate a family of four.



**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

This image shows a blank weekly meal plan template. The top section features a pink header with the days of the week: LUNDI, MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, VENDREDI, and VENDREDI. Each day is accompanied by a small illustration of a different fruit: a watermelon, a lemon, a lime, a kiwi, a peach, and two apples. Below the header is a large yellow grid divided into seven columns, one for each day. Each column contains four rows, representing meals for breakfast, lunch, dinner, and a snack. The bottom section features a pink footer with a repeating floral pattern.



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