

Menus personnes âgées semaine du 04 mai au 10 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de brocolis et poireaux	Soupe de carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu vache qui rit	Soupe aux petits pois	Soupe parmentier (poireau, pomme de terre, crème)	Soupe de cresson	Soupe de lentilles au curcuma	Soupe au potiron
Betteraves vinaigrette	Radis et beurre demi sel	Tomate	Pâté en croûte et cornichon	Salade de riz bio, tomate, olive et mozzarella et dosette de vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail et dosette de vinaigrette	Fonds d'artichauts vinaigrette
 Coquillettes sauce bolognaise au boeuf bio	Boudin noir	 Sauté de boeuf char sauce tomate basilic	 Saumon pm� sauce citron	Bouchée à la reine (volaille)	Parmentier au canard et purée de céleri	Saucisse de toulouse
 Camembert bio	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	 Semoule bio locale	Ratatouille à la niçoise	Salade verte accompagnement	Salade verte accompagnement	Petits pois mijotés
 Fruit bio	Semoule au lait	Emmental	 Pont l'éveque aop	Yaourt aux fruits	Coulommiers	 Fromage frais st moret bio
		Tarte aux pommes	Purée de pommes et fleur d'oranger	Fruit	Tarte au flan dcg  	 Kiwi 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 11 mai au 17 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe de chou fleur à l'indienne	Soupe carotte, haricot blanc, poireau, crème	Soupe de courgettes	Soupe de légumes racine	Soupe au brocolis	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Velouté de légumes
 Betteraves bio vinaigrette	Pomelo et dosette de sucre	Sardine à l'huile	Saucisson à l'ail et cornichon	Coeur de palmier vinaigrette	Salade pdt crème ciboulette	Pate volaille (coupelle)
 Hoki pmd sauce estragon	 Haché de veau lr sauce tomate origan	 Merlu pmd au citron persille	 Sauté de boeuf char sauce barbecue	 Jambon de dinde lr	Rognon de porc sauce madère	Saladière niçoise
Haricots rouges persille	 Riz bio	Petits pois mijotés	 Penne rigate bio	Courgettes persillées	Haricots plats	
 Fromage frais rondelé bio	Fromage blanc et dosette de sucre	Pointe de brie	 Saint-nectaire aop	Faisselle de fromage frais et dosette de sucre	Bûchette lait de mélange	Fromage petit moulé noix
 Fruit bio	Riz au lait	Melon charentais	 Fruit bio	 Cake nature (farine bio lcl et oeufs bio)	 Fruit bio	Mousse au chocolat au lait



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 18 mai au 24 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe au potiron	Soupe aux carottes à la muscade	Soupe de pois cassés	Soupe de poireaux, navets et carottes	Soupe aux carottes et céleri	Soupe de haricots blancs	Soupe de champignons
Haricots verts aux herbes et dosette de vinaigrette	Saucisson sec et cornichon	 Tomate bio et dosette de vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Concombre au fromage frais ail et fines herbes	Acras de morue	Macédoine mayonnaise
Tomate farcie sauce tomate	 Escalope de dinde lr sauce au bleu	Saucisses de volaille type francfort	 Rôti de boeuf char et jus aux oignons	Farfalles, courgettes façon caponata, lardons (porc) et câpres	 Cuisse de pintade vf sauce façon grand mère	Paupiette de veau sauce provençale
 Riz bio	Ratatouille à la niçoise	 Purée de carottes bio et pommes de terre fraîche bio lcl	 Semoule bio locale		Salsifis persillés	 Pommes de terre fraîches bio lcl vapeur
Coulommiers	Tomme grise	Fromage blanc et dosette de sucre	 Pont l'éveque aop	Fromage frais tartare nature	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	Camembert
 Fruit bio	Tarte au citron meringuée dcg 	Cocktail de fruits au sirop	 Fruit bio	 Gateau façon financier à la farine de pois chiche (oeufs bio)	Fruit	Liégeois au café



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 25 mai au 31 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe aux carottes	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe de légumes et tomate	Soupe de courgettes	Soupe de lentilles	Soupe de légumes
Fonds d'artichauts vinaigrette	Salade de cervelas à l'échalote	Pastèque	Rillettes de porc	Fenouil sauce gribiche	Terrine de légumes sauce cocktail	Tomate mozzarella et dosette de vinaigrette
Omelette à l'emmental	 Filet de colin d'alaska pmd au citron persille	 Couscous au poulet lr (semoule bio lcl)	 Sauté de dinde lr sauce thym	Rognon de boeuf sauce champignon crémée	 Escalope de porc lr sauce barbecue	 Cuisse de pintade vf sauce façon grand mère
Ratatouille à la niçoise	Chou fleur à la béchamel		 Epinards branche bio au gratin	 Purée de pommes de terre bio lcl	 Carotte bio à l'ail	 Riz bio
Faisselle de fromage frais et dosette de sucre	Camembert	Gouda	Tomme blanche	Montcadi croûte noire	Fromage frais tartare nature	 Yaourt aromatisé vanille bio
Fraises Dosette de sucre	Eclair parfum café dcg	 Crème dessert au chocolat bio	 Cake nature (farine bio lcl et oeufs bio)	Cubes de pêches au sirop	Fruit	Paris brest dcg



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 01 juin au 07 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soupe au brocolis	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe au potiron	Soupe de cresson	Soupe de champignons	Soupe chou vert, navet, petit pois, poireau	Soupe de tomates et carottes
Pomelo et dosette de sucre	 Betterave bio vinaigrette	Salade de pommes de terre et harengs	 Carotte râpée bio vinaigrette	Concombre rondelle et dosette de vinaigrette	 Oeuf dur bio	Tartinade de haricots blancs
 Emincé de dinde lr sauce curry	 Colin d'alaska pmd sauce basilic	 Jambon blanc lr sauce mère	 Rôti de boeuf char sauce thym	 Clafoutis tomate courgette farine pois chiche, lardons porc, oeufs bio	Boudin noir aux pommes	 Saumon pmd sauce tomate
 Bouquet de légumes bio	 Penne bio semi complètes	Haricots verts persillés	Ratatouille à la niçoise	Salade verte accompagnement	 Purée de pommes de terre fraîches bio locales	Brocolis en persillade
Camembert	 Pointe de brie bio	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	Carré	 Edam bio	 Pont l'éveque aop	Tomme grise
Liégeois au café	 Fruit bio	Fraises Dosette de sucre	Fruit	 Gâteau au citron (farine bio lcl et oeufs bio)	Pomme au four caramélisée	Beignet à la framboise dcg



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 08 juin au 14 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VENDREDI	VENDREDI
Soupe de carottes au curcuma	Soupe haricot vert tomate	Soupe à l'oignon	Soupe de haricots verts	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe au chou	Soupe carotte, céleri, navet, oignon
 Tomate bio et dosette de vinaigrette	et radis et beurre	Pâté de volaille et cornichons	Haricots blancs à la marocaine (coriandre, cumin, poivron)	Cour'slaw (frais)	Rillette au saumon et dosette de vinaigrette	Coeur de palmier vinaigrette
 Emincé de dinde lr sauce quatre épices	Tomate farcie sauce tomate	Tête de veau sauce gribiche	 Poulet rôti lr et jus aux oignons	 Merlu pmd sauce oseille	Quiche aux pommes de terre, camembert et lardons (porc)	Saucisse de toulouse
Haricots verts persillés	 Riz bio	 Pommes de terre fraîches bio lcl vapeur	Petits pois mijotés	Tomates provencales	Salade verte accompagnement	Lentilles mijotées
Chèvre chavroux	Edam	 Cantal aop	Gouda	 Camembert bio	Bûchette lait de mélange	Yaourt aux fruits
Liégeois au chocolat	 Purée de pommes et peches bio	Fruit	 Fruit bio	Fromage blanc à la crème de marron et meringue	Mousse au citron	 Brownie (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 15 juin au 21 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VENDREDI	VENDREDI
Soupe de légumes minestrone	Soupe parmentier (poireau, pomme de terre, crème)	Soupe de cresson	Soupe carotte, céleri, poireau, oignon, pomme de terre	Soupe au potiron	Soupe de légumes racine	Soupe de tomate aux vermicelles
 Tomate bio et dosette de vinaigrette	 Haricots verts bio a l'échalote et dosette de vinaigrette	Salade de haricots rouges, tomates et épices chili	Pastèque 	Concombre lcl à la crème et persil et dosette de vinaigrette	Salade verte et dosette de vinaigrette	Crêpes aux champignons
 Boulettes de boeuf bio sauce barbecue	 Merlu pmd sauce aux agrumes	Saucisses de strasbourg	 Sauté de veau lr sauce façon marengo	Pizza reine (tomate, olive, volaille et mozzarella)	 Parmentier au colin d'alaska pmd et purée de pois cassés	Lapin à la moutarde
Blettes persillées	 Riz bio	 Purée de courgette (pdt fraîche bio lcl)	 Pommes de terre fraîches bio lcl vapeur	Salade verte accompagnement	Epinars branches à la béchamel	
Edam	Faisselle de fromage frais et dosette de sucre	Pointe de brie	Fromage petit moulé noix	Emmental	 Bleu d'auvergne aop	
Semoule au lait	 Fruit bio	 Fruit bio	 Purée de pommes bio	Smoothie fraise banane	 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 22 juin au 28 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VENDREDI	VENDREDI
Soupe de carottes au curcuma	Soupe de champignons	Soupe de légumes et tomate	Soupe de pois cassés	Soupe de navets	Soupe de brocolis et poireaux	Soupe de courgettes
 Houmous de pois chiches bio	Concombre façon tzatziki	 Rillettes filet hareng et colin d'alaska pmd	Tomate vinaigrette balsamique et miel	Chou-fleur vinaigrette	Melon galia	Radis et beurre demi sel
 Couscous bio aux boulettes au boeuf bio (semoule bio lcl)	Beignets de calamar	 Emincé de porc l'r sauce curry	 Rôti de boeuf char et jus aux oignons	 Omelette nature bio	Croque monsieur	 Rôti de porc l'r sauce maroilles
 Riz bio aux petits légumes	Haricot beurre à la tomate	Brocolis sauce béchamel	Ratatouille à la noix	Salade verte et vinaigrette	 Purée de pommes de terre fraîches bio locales	
 Camembert bio	 Saint-nectaire aop	 Yaourt arôme framboise bio	Emmental	Coulommiers	Fromage blanc et dosette de sucre	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
 Fruit bio	 Fruit bio	Pain perdu	Ile flottante	 Fruit bio	Mousse au café	 Cake au chocolat et framboise (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 29 juin au 05 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VENDREDI	VENDREDI
Soupe d'épinards et haricots verts	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Soupe de pois cassés	Soupe de légumes		Soupe à l'oignon	Soupe de poireaux et pommes de terre
 Carotte râpée bio vinaigrette	Rosette et cornichon	Tomate et dosette de vinaigrette	 Concombre lcl à la crème et persil	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Terrine de légumes sauce cocktail
 Filet de colin d'alaska pmd sauce bretonne	 Poulet roti lr sauc au bleu	 Omelette nature bio	Rognon de boeuf sauce moutarde à l'ancienne	 Sauté de boeuf char sauce olives	 Riz bio chili con carne (boeuf bio, riz bio)	 Merlu pmd sauce niçoise
 Pommes de terre fraîches bio lcl vapeur	 Semoule bio locale	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage brebis, olive)	 Purée de pommes de terre fraîches bio locales	 Carotte bio à l'ail		Ratatouille
Fromage blanc et dosette de sucre	Tomme grise	Mimolette	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	 Cantal aop	Fromage frais rondelé au poivre	Camembert
Fraises Dosette de sucre	Pastèque	Fruit	Crème dessert caramel	 Fruit bio	Crème dessert praliné	 Gâteau haricot blanc et chocolat (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