



Portage à domicile

Menus du 5 au 18 janvier 2026

Semaine 2	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 5 au 11 janvier 2026				Galette des rois			
	Cervelas VPF Carottes Bio* Chaource AOP Crème vanille	Friand au fromage Steak haché VBF * sauce barbecue Haricots verts* Mimolette Banane Bio	Salade d'endives aux noix vinaigrette Emincé de dinde VVF label rouge* Semoule Bio Bûche mi-chèvre Salade de fruits du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette* Sauté de porc BBC VPF à la moutarde* Chou-fleur* Emmental Bio Galette des rois	Chou Bio* mayonnaise Hachis végétal* (haché de pois Bio)* Brie Compote de pommes Bio*	Salade de pommes de terre aux câpres* Tendon de veau VBF LBC* Légumes Bio du pot* Coulommiers Panna cotta*	Rillettes de colin MSC* Endives au jambon VPF label rouge* Salade verte Bio Gouda Paris-Brest
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 3	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 12 au 18 janvier 2026				repas Bio	repas bas carbone		
	Butternut râpée en vinaigrette* Filet de merlu MSC sauce citron* Pépinettes Bio* Yaourt nature Bio Clémentines	Butternut râpée au fromage blanc* Sauté de boeuf charolais VBF sauce forestière* Potatoes au paprika Cantal AOP Crème vanille*	Salade verte au fromage Bolognaise (boeuf Bio) Tortis Bio Emmental râpé Compote de fruits	Salade de riz au thon MSC (riz Bio)* Chipolata VPF Bio* Petits pois Bio au jus* Camembert Bio Poire Bio	Poireaux vinaigrette* Curry de lentilles corail* Riz Bio Chèvre local Tarte aux pommes*	Betteraves Bio vinaigrette* Chou farci VPF BBC* -	Pâté de campagne VPF, label rouge Cuisse de poulet VVF label rouge rôtie* Salsifis persillés* Fromage blanc Bio Tarte aux myrtilles
Potage du jour	Velouté de potiron*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Velouté de légumes verts*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

* Elaboré sur place / du chef



Portage à domicile

Menus du 19 janvier au 1 février 2026

Semaine 4	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 19 au 25 janvier 2026							
Potage du jour	Salade de pâtes Bio sauce cocktail* Marmite de colin MSC aux petits légumes* Carottes Bio glacées* Saint Paulin Banane Bio	Céleri Bio rémoulade* Boulettes végétales en couscous* (Semoule Bio)	Chou rouge râpé* Sauté de poulet VVF BBC* Potatoes	Rosette label rouge VPF Tartiflette (lardons VPF) Salade verte Bio	Carottes Bio vinaigrette* Colin pané MSC* Epinards label CE2 à la béchamel* Camembert	Friand fromage Sauté de porc VPF label rouge Marengo* Brocolis Bio* Fromage	Salade de museau VPF B&E (porc-boeuf) Hachis parmentier (boeuf VBF Bio)* Mâche Fromage blanc
Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*		Bouillon aux vermicelles*	Soupe de poisson*	Crème de lentilles*	Potage florentine*
Semaine 5	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 26janvier au 1 février 2026							
Potage du jour	Saucisson à l'ail VPF et cornichons Sauté de boeuf charolais VBF à l'indienne* Purée de légumes* Fromage blanc Bio Banane Bio	Macédoine de légumes à la mayonnaise* Brandade de colin MSC* Salade verte Bio	Salade de haricots verts vinaigrette* Chipolatas VPF Bio Semoule Bio	Carottes râpées Bio* vinaigrette Steak haché VBF* Purée de panais Bio*	Endives vinaigrette* Emincé de poulet VVF BBC aux olives* Haricots beurre label CE2*	Toast au chèvre Andouillette VPF berrichonne* Choux de Bruxelles aux oignons* Edam Bio Brownie*	Brocolis vinaigrette* Quiche lorraine (lardons VPF) oeufs Bio* Salade verte Bio Bleu Pomme au four* Yaourt sucré Bio Tarte au citron
	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Velouté de butternut*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

* Elaboré sur place / du chef



Portage à domicile

Menus du 2 au 15 février 2026

Semaine 6	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	repas bas carbone				Crêpe !		
Semaine du 2 au 8 février 2026	Salade verte Bio* Pasta party (pâtes Bio)* sauce au fromage Bio* Emmental Bio Fruit de saison Bio	Céleri Bio* mayonnaise Nuggets végé et ketchup Petits pois* Tartare ail et fines herbes Compote pomme-banane Bio du chef*	Salade composée Quiche à la volaille VF Bleu blanc cœur	Betteraves Bio* Sauté de boeuf charolais VBF sauce brune*	Carottes râpées Bio* Fricassée de merlu MSC gratiné* Brocolis Bio gratinés*	Salade de champignons frais Boudin noir VPF B&E*	Terrine 3 légumes* Quenelle nature sauce napolitaine*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage de légumes de saison*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 7	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	journée des légumineuses						
Semaine du 9 au 15 février 2026	Oeuf dur label MEA* mayonnaise Rôti de porc CE2 VPF aux champignons* Purée de patate douce* Suisse nature Clémentines Bio	Salade de chou blanc Bio* Hot dog (porc VPF) Frites Gouda Crumble aux pommes*	Betteraves Bio vinaigrette Pizza fromagère* Salade verte Edam Banane	Salade verte, maïs* Sauté de dinde VVF label rouge* Pois cassés* Yaourt nature Fondant citron pois chiches*	Chou-fleur Bio en vinaigrette* Flan aux oeufs label MEA* Haricots verts label CE2 sautés* -	Asperges sauce aurore* Coquelet VVF aux herbes* Pommes noisettes Coulommiers Bio Pomme Mousse au chocolat	Rillettes de colin MSC* Sauté de boeuf charolais VBF sauce piquante* Carottes Bio vapeur* Assortiment de fromages Eclair café
Potage du jour	Velouté de petits pois*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de carottes*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

* Elaboré sur place / du chef



Portage à domicile

Menus du 16 février au 1 mars 2026

Semaine 8	lundi	mardi mardi gras	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 16 au 22 février 2026	Salade verte vinaigrette* Boulettes végétales (lentilles vertes) façon thaï* Brocolis Bio Camembert Panna cotta au coulis*	Cervelas VPF Bolognaise au boeuf Bio* Penne Bio* Emmental Beignet	Salade de pâtes Bio* Chipolatas VPF Mitonné de légumes* Laitage Fruit de saison	Poireaux Bio vinaigrette* Sauté de dinde VVF label rouge* Potatoes au paprika Gouda Salade de fruits du chef	Oeufs durs gratinés (MEA)* Filet de hoki MSC sauce Nantua* Chou-fleur Bio* Samos Fruit de saison	Salade de perles* Sauté de boeuf charolais VBF sauce persillée* Petits pois Bio* Yaourt nature Liégeois café	Carottes Bio râpées* Boudin blanc VPF* Pommes de terre vapeur* Chanteneige Bio Cake à la cannelle*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 9	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 23 février au 1 mars 2026	Friand au fromage Colin MSC gratinés* Carottes braisées Bio* Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Toast chèvre* Tortilla pommes de terre, oignons* Salade verte Bio* Chanteneige Ile flottante	Salade de haricots beurre* Saucisse Montbéliard VPF IGP* Pâtes Bio* Emmental râpé Fruit de saison	Salade d'endives* Sauté de poulet VVF BBC aux olives* Printanière de légumes* Camembert Bio Gâteau au yaourt*	Salade Coleslaw* Sauté de boeuf Charolais VBF* Pommes duchesse Bûche mi-chèvre Compote de pommes Bio*	Champignons à la grecque* Sauté de porc BBC VPF au miel* Flageolets* Coulommiers Bio Panna-cotta au coulis*	Andouille VPF* Saumonette MSC à l'oseille* Riz Bio* Chaource AOP Gâteau chocolat chamallow*
Potage du jour	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Potage de légumes*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

* Elaboré sur place / du chef