

Portage à domicile

Menu du mois de Mai 2026

				vendredi 1 mai	samedi 2 mai	dimanche 3 mai
				Crème bretonne Asperges vinaigrette Coquelet aux herbes Petits pois Champignons sautés Gouda Œufs au lait caramel	Tourin blanchi Concombres mozzarella Sauté de veau aux olives Pommes dauphine Haricots verts Fromage Tarte à la rhubarbe	Vermicelle à la tomate Salade César Filet de porc à la moutarde Gnocchis à la persillade Courgettes sautées Saint Nectaire Tiramisu café
lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai	samedi 9 mai	dimanche 10 mai
Potage de légumes Sardines à la tomate Raviolis au fromage sauce crémeuse aux épinards Flan de carottes Montcadi Mangue	Velouté Dubarry Salade verte mimolette Chili con carné Riz semi complet Saint albray Mousse au chocolat	Velouté de courgettes Radis beurre Poisson blanc, aioli Pommes vapeur Carottes vapeur Camembert Fromage blanc nature	Potage ST Germain Coleslaw Magret de canard sauce au miel Pommes noisette Ratatouille Cantal AOP Pomme	Potage de légumes Artichaut mimosa Tripes à la tomate Céréales gourmandes Haricots verts Bûche du pilat Crème brûlée	Potage cultivateur Quiche lorraine Courgettes farcies Nouilles chinoise Fromage Poire au chocolat	Tourin à l'oseille Salade de gésiers Confit de canard Pommes Sarladaise Pommes fruits au four Bleu d'auvergne Tarte au citron
lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai	samedi 16 mai	dimanche 17 mai
Potage de légumes Betteraves cuites en salade Poisson pané, citron Petits pois Haricots beurre persillés Tome Catalane AOP Flognarde aux poires maison	Velouté de brocolis Œufs mayonnaise Langue de bœuf à la tomate Coquillettes semi complètes Gratin de courgettes Chaource AOP Abricots	Crème bretonne Carottes râpées au citron Rôti de porc Lentilles blondes Cœur de céleris persillés Bûche de chèvre Yaourt vanille	Velouté de patates douce Salade de perles aux légumes Pintade rôtie Pommes Darphin Salsifis à la tomate Montcadi Pana cotta caramel maison	Crème de lentilles Salade de tomates aux olives Tajine d'agneau aux fruits secs Boulgour Légumes tajine Cantal Brunoise de fruits exotiques	Tourin blanchi Asperges mayonnaise aux herbes Andouillette sauce moutarde Purée de pomme de terre Brocolis meunière Fromage Tarte aux pommes	Soupe à l'oignon Pâté en croûte Magret de canard sauce aux poivres Gratin dauphinois Tomates confites au thym Morbier Pruneaux au vin
lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai	samedi 23 mai	dimanche 24 mai
Potage de légumes Haricots plats vinaigrette Jambon grillé Gnocchis au beurre Épinards à la ricotta Brie Banane	Velouté crécy Rillettes de canard Tagliatelles au saumon Champignons sautés Comté Compote	Potage parmentier Salade de riz Rôti de dinde au jus Purée Gratin de brocolis béchamel Tomme catalane Flan caramel	Crème de céleris Concombres, Féta Enchiladas au bœuf gratiné Fenouil braisé Saint Albray Petits Suisses aux fruits	Crème de coquillage Carotte râpées Rougail saucisse Riz Piperade de poivrons Fromage frais nature Fraises	Soupe minestrone Radis, beurre Quenelle de volaille sauce aurore Spaghettis Blette à la crème d'ail Fromage Ile flottante	Velouté Dubarry Jambon de pays Tête de veau ravigote Pommes de terre et légumes au bouillon Mimolette Abricots Bourdaloue
lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai	samedi 30 mai	dimanche 31 mai
Potage de légumes Melon Poulet rôti Petits pois Carottes façon Vichy Saint albray Pâtisserie maison	Velouté de courgettes Asperges, vinaigrette Lasagnes bolognaise Chou romanesco Camembert Fromage blanc, coulis de fruit	Crème de navets Salade verte aux noix Parmentier de poisson Haricots beurre Cantal Fraises	Velouté à la tomate Tarte au fromage Saucisse grillée Purée de pois cassé Flan de courgettes Fromage frais aux herbes Brunoise de fruits exotiques	Vermicelle à la tomate Tomate mozzarella Tajine d'agneau aux fruits secs Boulgour Aubergines grillées Bûche du pilat Mousse au café	Tourin blanchi Poireaux vinaigrette Saumonette beurre blanc Lentilles vertes Navets glacés Fromage Clafoutis aux cerises	Crème d'asperge Terrine de poisson sauce tartare Couscous boulettes de bœuf Semoule Légumes couscous Gouda Melon au Monbazillac

Produits de proximité issus de circuits courts
Produits issus de l'agriculture biologique

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne

Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Volailles Pays d'élevage FRANCE /Pays d'abattage France

*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes