

MENUS PORTAGE DE REPAS FEVRIER 2026

Réervation préalable des repas
obligatoire auprès du CCAS

03 82 59 52 30

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 2 au 8 février 2026	Mortadelle cornichons Colombo de volaille (6) Pâtes (1/6/14) Fromage (6) Dessert	Tarte aux 3 fromages (6/14) Jambon braisé Printanière de légumes (8) Fromage (6) Dessert	Salade de foies de volaille (9/11) Emincé de bœuf au paprika Pommes rissolées (6) Fromage (6) Dessert (6)	Potage Dubarry (9/11/14) Epaule d'agneau rôtie au romarin (6) Semoule aux raisins (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Paëlla (2/4/6) Fromage (6) Dessert	Salade de pois chiche (4/9/14) Cordon bleu (6) Wok de légumes (6) Fromage (6) Dessert	Avocat à la mayonnaise (11/14) Rôti de veau au poivre Pommes au four (6) Fromage (6) Dessert
Semaine du 9 au 15 février 2026	Crevettes sauce cocktail (2/9/13/14) Tartiflette (6) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert	Crème d'artichaut (6) Cuisse de lapin à la moutarde (6/9) Pâtes (1/6/14) Fromage (6) Dessert (6/14)	Potage de légumes (6/8) Langue de bœuf à la moutarde (6/9) Riz (6) Fromage (6)	Céleri rémoulade (9/11) Lentilles saucisse Pommes de terre Fromage (6) Dessert (6)	Quiche Lorraine (1/6/14) Aile de raie aux câpres (4/6) Mousseline de carottes (6) Fromage (6) Dessert (6/14)	Salade composée (1/8) Raviolis tomate et mozzarella (6) Fromage (6) Dessert	Pâté en croute (1/8/14) Quenelles de volaille sauce à la crème (1/6/14) Purée (6) Fromage (6) Dessert (6)
Semaine du 16 au 22 février 2026	Endives aux noix (7/9/11) Sauté de porc aux pruneaux (1/8/14) Julienne de légumes (6/8) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Nems (4/6/9/11) Brochette de dinde marinée (1/6) Nouilles chinoises au soja (9/11) Fromage (6) Dessert	Crème de carottes (6/8) Cuisse de poulet au jus Pommes noisette Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (6/14)	Oeufs durs mimosa (4/9/11) Blanquette de veau à l'ancienne (1/14) Riz (6) Fromage (6) Dessert (6)	Salade de surimi et tomates cerise (1/6/8) Filet de truite aux amandes (1/4/6) Purée de potiron (6) Fromage (6) Dessert	Soupe de tomates (6) Rôti de porc au jus Ratatouille (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade de haricots verts (9/11) Emincé de bœuf au vin Petits pois (6) Fromage (6) Dessert
Semaine du 23 février au 1 mars 2026	Maquereaux au vin blanc (4/11) Palette à la diable Pommes vapeur (6) Fromage (6) Dessert	Soupe de poireaux (6) Sauté d'agneau provençal Gratin de courgettes (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Choucroute (8/11) Fromage (6) Dessert (6/14)	Rillettes du Mans Bœuf bourguignon (6/8) Tagliatelles (6) Fromage (6) Dessert	Betteraves à la vinaigrette (9/11) Parmentier de poisson (4/6) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade de cœurs d'artichaut (9/11) Gnocchis à la carbonara (1/6/14) Fromage râpé (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Tarte au chèvre (1/6/14) Rôti de dinde sauce champignons (6) Poêlée de légumes (1/6) Fromage (6) Dessert (6/14)

Chaque numéro correspond à un allergène : voir liste au verso - Les repas livrés chauds sont à consommer le jour même - Les repas des samedis et dimanches, livrés froids le vendredi, sont à conserver à une température comprise entre 0°et 3°et à consommer dans les 48 heures à compter du jour de livraison.

Menus réalisés sous réserve de toute modification.



1 – Céréales (gluten)



2 – Crustacés



3 – Arachides



4 – Poissons



5 – Soja



6 – Produits laitiers



7 – Fruits à coques



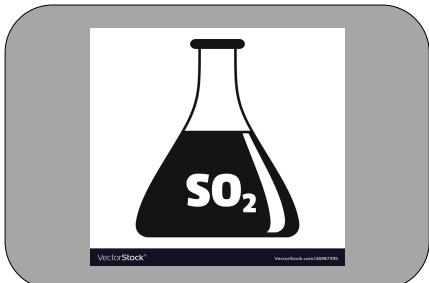
8 – Céleris



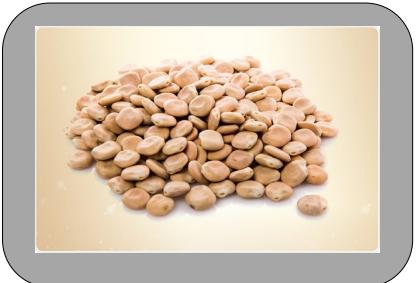
9 – Moutarde



10 – Sésame



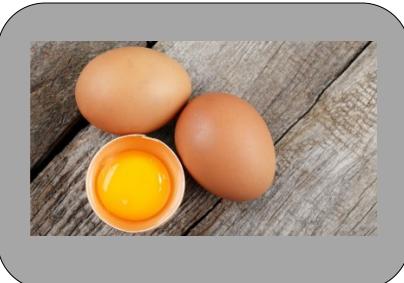
11 – Anhydride sulfureux/sulfites



12 – Lupin



13 – Mollusques



14 – Œufs