

MENUS PORTAGE DE REPAS AOÛT 2026

Réservation préalable des repas
obligatoire auprès du CCAS

☎ 03 82 59 52 30

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 27 juillet au 2 août 2026	Salade César géante (6/9/11/14) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Soupe d'asperges (6) Cuisse de lapin (6) Spätzles (1/6) Fromage (6) Dessert (6)	Macédoine (9/11) Œufs durs à la béchamel (6/11) Epinards Fromage (6) Dessert (6/14)	Concombres bulgare (6/9/14) Saucisse blanche Potatoes (6) - Salade Fromage (6) Dessert (6)	Melon au jambon (6/14) Moules marinières(4/6) Pommes noisette (6/8) Fromage (6) Dessert (6)	Croissant jambon (9/11) Tortilla aux courgettes (8) Salade (6) Fromage (6) Dessert	Pâté en croûte (8/9/11) Courgettes farcies (1/14) Pommes rissolées (9/11) Fromage (6) Dessert (6)
Semaine du 3 au 9 août 2026	Salade de concombres (9/11) Blanquette de veau l'ancienne (6/8) Riz (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Céleri rémoulade (9/11) Pennes bolognaise (1/6/8) Gruyère râpé Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Terrine de légumes (8/14) Salade géante de rôti de bœuf (1/6/14) Fromage (6) Dessert	Quiche aux poireaux (1/6/14) Méli-mélo de jambon au melon (1/8) Fromage (6) Dessert	Potage Saint Germain (6) Gratin de poissons (2/4/6/) Fromage (6) Dessert (1/6)	Salade grecque (9/11) Haut de cuisse de poulet Pommes rôties (6) Fromage (6) Dessert	Bruschetta aux 3 fromages (1/6) Escalope de dinde (6) Haricots plats Fromage (6) Dessert
Semaine du 10 au 16 août 2026	Poisson au pesto (4/6) Nuggets de pois chiche (1/6/14) Ratatouille (6/8) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Crème de chou-fleur (6) Poulet basquaise (6) Pommes dauphine Fromage (6) Dessert	Carottes râpées (9/11) Sauté de lapin à la moutarde (9) Pennes (1/14) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Aspic de jambon de volaille (8/9/11) Noix de joue de bœuf (8) Haricots verts (6) Fromage (6) Dessert (6/14)	Paëlla (4/6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade d'artichauts (9/11) Saucisse fumée Purée de céleri (6) Fromage (6) Dessert (6)	Quiche aux champignons (1/6/14) Pomme de terre farcie (8) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (6)
Semaine du 17 au 23 août 2026	Tomates mozzarella (9/11) Coquillettes gratinées jambon et petits pois (1/6) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert	Crème de brocolis (6/14) Wrap au thon Salade mélange (9/11) Fromage (6) Dessert	Salade Mexicaine (9/11) Rouleau de printemps (4/8) Riz Fromage (6) Dessert (6)	Salade de chou-fleur (9/11/14) Epaule d'agneau rôtie au romarin (6) Semoule aux raisins (1/6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Assiette froide de saumon (4/6/8) Salade mélangée (9/11) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade de pois chiche (9/11) Cordon bleu (1/6) Wok de légumes (6) Fromage (6) Dessert	Avocat Rôti de veau au poivre (6) Pommes au four (6) Fromage (6) Dessert
Semaine du 24 au 30 août 2026	Assiette de crevettes roses (2/9/13/14) Boulettes à la tomate(6) Blé (1/6) Fromage (6) Dessert	Salade de cœurs de palmiers (9/11) Rognons madère (9) Pommes grenailles (6) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade de boulgour (1) Langue de bœuf sauce piquante (9) Tagliatelles (1/6/14) Fromage (6) Dessert	Céleri rémoulade (9/11/14) Lentilles - saucisse Pommes de terre (6) Fromage (6) Dessert (6)	Feuilleté hot-dog (1/6/14) Aile de raie aux câpres (4/6) Carottes vichy (6) Fromage (6) Dessert	Salade composée (1/8) Raviolis tomate mozzarella (6) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (6)	Tomates vinaigrette (9/11) Quenelle de volaille (1/6/14) Purée (6) Fromage (6) Dessert (6)
Semaine du 31 août au 6 septembre 2026	Salade de pommes de terre aux lardons (9/11) Brochette de volaille (1/8/14) Julienne de légumes (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Couscous (1/6) Fromage (6) Dessert (6)	Assiette froide au cervelas (8) Salade mélangée (8/9/11) Fromage (6) Dessert (6)	Œufs durs farcis (4/9/11) Parmentier de canard (1/14) Salade (9/11) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Salade fraîcheur (9/11/14) Dorade au four (1/4/6) Riz jaune (6) Fromage (6) Dessert (6/14)	Haricots rouges en salade (9/11) Rôti de porc au jus Courgettes (6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)	Potage de légumes (6) Bœuf au vin rouge Pâtes (1/6) Fromage (6) Dessert (1/6/14)

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



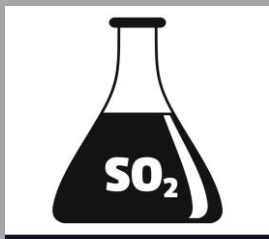
8 – Céleris



9 – Moutarde



10 – Sésame



**11 – Anhydride
sulfureux/sulfites**



12 – Lupin



13 – Mollusques



14 – Œufs