



Le menu de la cuisine d'Albi pour le portage des repas à domicile



Semaine du Lundi 17 au Dimanche 23 Novembre 2025 (S 47)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PAUVRE EN SUCRE

LUNDI

- ☞ Potage PDT 🍲 – Haricots verts 🇫🇷 – Poireaux
- ☞ Carottes râpées en vinaigrette
- ☞ Sauté de porc⁽¹⁾ 🍖 au caramel
- Pommes de terre rissolées
- Fromage blanc nature 🇫🇷
- Brunoise de fruits

(1) Aveyron

MARDI

- ☞ Potage PDT 🍲 – Carottes 🇫🇷 – Vache qui rit
- Melsat 🍲 aux cornichons
- ☞ Foie de jeune bovin⁽²⁾ aux oignons
- ☞ Printanière de légumes 🇫🇷 au jus
- Yaourt nature 🇫🇷
- Fruit frais

(2) UE

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

- ☞ Potage PDT 🍲 – Courgettes 🇫🇷 – Vache qui rit
- ☞ Salade Batavia 🇫🇷 & croûtons en vinaigrette
- ☞ Colin 🐟 à la japonaise
- ☞ Épinards 🇫🇷 à la crème, soja & sésame
- Yaourt nature 🇫🇷
- Salade de fruits exotiques

- ☞ Potage PDT 🍲 – Carottes 🇫🇷 – Vache qui rit
- ☞ Salade japonaise « Senqiri » : Carottes – Crevettes – Chou 🇫🇷
- Pommes & sauce soja
- ☞ Émincé de bœuf⁽³⁾ 🇫🇷 façon « guydon »
- Riz basmati
- Yaourt nature 🍲
- Ananas

(3) France

- ☞ Potage PDT 🍲 – Courgettes 🇫🇷 – Vache qui rit
- ☞ Endives en vinaigrette
- Beignets de poisson
- ☞ Blettes & PDT 🍲 en béchamel au lait 🇫🇷
- Camembert
- Fruit frais

Quinzaine du Japon

SAMEDI

- ☞ Potage au bouillon de volaille & pâtes alphabet
- Tarte aux oignons confits
- ☞ Paleron de bœuf confit⁽³⁾ 🇫🇷 sauce au poivre
- Poêlée de légumes & champignons
- Petit Suisse nature
- Fruit frais 🍎

(3) France

DIMANCHE

- ☞ Potage « Touril » à la tomate
- Pâté de campagne 🍲 aux cornichons
- ☞ Civet de sanglier⁽²⁾
- ☞ Pommes de terre à la vapeur
- Saint Agur
- Tarte au citron meringuée

(2) UE

Remise en température selon les plats proposés :
Au four micro-ondes de 1 à 3 min / en four traditionnel de 15 à 35 min.



Identification
géographique
contrôlée



Appellation
d'origine
protégée



Label
rouge



Agriculture
biologique



Pêche
durable



Haute valeur
Environnementale



Local (Tarn et
départements
limitrophes)



Fait
maison



Viande
française



Produit
Fermier

La ville d'Albi promeut tout au long de l'année des repas de qualités.

Ils sont fabriqués à partir de matières premières qui répondent aux signes officiels de Qualité et BIO. La cuisine d'Albi propose ainsi à ses convives des menus équilibrés fidèles aux exigences de la loi EGALIM.

Pour contacter le CCAS de la Ville d'Albi :
05 63 49 12 17 ou 05 63 49 10 44

CCAS Albi
CENTRE COMMUNAL
D'ACTION SOCIALE

