



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



**Semaine du Lundi 04 au Dimanche 10 Mai 2026 (S 19)**

**SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS**

LUNDI		MARDI	
Potage aux légumes verts Coupelle de pâté de volaille ☞ Sauté de bœuf <sup>(1)</sup> à la provençale ☞ Coquillettes Fromage blanc nature Pomme <small>(1) France</small>		☞ Potage PDT – Butternut ☞ Carottes râpées en vinaigrette Tripes cuisinées au vin blanc ☞ Pommes de terre vapeur Crème dessert à la vanille Fruit frais	
MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
☞ Potage PDT – Courgettes ☞ Asperges en vinaigrette ☞ Rôti de porc à la moutarde Blé Tomme blanche Coupelle de dés de fruits au sirop <small>(3) Aveyron</small>	☞ Potage PDT – Butternut Taboulé au citron ☞ Steak haché de veau <sup>(2)</sup> sauce au poivre Brunoise de légumes Roquefort Gâteau moelleux au chocolat <small>(2) UE</small>	☞ Potage PDT – Courgettes – Vache qui rit Crêpe au fromage ☞ Colin sauce à l'orange ☞ Tagliatelles Cantal jeune Cookies aux pépites de chocolat	
SAMEDI		DIMANCHE	
☞ Bouillon de volaille & pâtes alphabet ☞ Betteraves rouge en vinaigrette ☞ Filet de poulet <sup>(1)</sup> sauce normande ☞ Gratin dauphinois Petit Suisse aux fruits Abricots moelleux <small>(1) France</small>		☞ Potage « Touril » à la tomate Tarte aux poireaux ☞ Sauté d'agneau <sup>(1)</sup> ☞ Pommes de terre vapeur & artichauts sautés Emmental Île flottante <small>(1) France</small>	

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



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

