



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



Semaine du Lundi 18 au Dimanche 24 Mai 2026 (S 21)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

LUNDI

Potage aux carottes & crème
 - Betterave rouge
 - Steak haché de veau⁽¹⁾ sauce tomate
 Pommes dauphines
 Yaourt nature
 Pommes
 (1) UE

MARDI

- Potage PDT – Butternut
 - Concombres en vinaigrette
 Omelette aux fines herbes
 - Chou romanesco en béchamel au lait
 Crème dessert à la vanille
 Banane

MERCREDI

- Potage PDT – Courgettes
 - Asperges en vinaigrette
 - Jambon blanc de porc⁽²⁾ sauce madère
 - Purée PDT au lait
 Fromage blanc nature & miel
 - Pain d'épices
 (2) France



JEUDI

- Potage PDT – Butternut
 Crêpe au fromage
 - Joue de bœuf⁽²⁾ à la provençale
 - Semoule
 Mimolette
 Fraises
 (2) France

VENDREDI

- Potage PDT – Courgettes
 – Vache qui rit
 - Salade de tomates & mozzarella en vinaigrette
 - Colin au beurre citronné
 - Riz basmati
 Camembert
 Purée de poires

SAMEDI

Potage PDT & potiron
 - Pêche au thon & mayonnaise
 - Steak haché de porc⁽²⁾ au cidre
 - Farfalles
 Chavroux
 Fruits frais
 (2) France

DIMANCHE

Potage au potiron
 Pâté de campagne & cornichons
 - Filet de poulet⁽²⁾ basquaise
 - Courgettes sautées au curry
 Cantal jeune
 Gâteau Basque à la crème
 (2) France

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

CCAS ALBI
 • CENTRE COMMUNAL
 D'ACTION SOCIALE