



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



**Semaine du Lundi 25 au Dimanche 31 Mai 2026 (S 22)**

**SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS**

**PAUVRE EN SEL**

## LUNDI

Potage PDT – Haricots verts – Poireaux  
 ☞ Avocats & vinaigrette pauvre en sel  
 ☞ Blanquette de veau <sup>(1)</sup> pauvre en sel  
 ☞ PDT vapeur au paprika pauvre en sel  
 Chanteneige pauvre en sel  
 Tarte gourmande au chocolat

<sup>(1)</sup> UE

## MARDI

Potage aux carottes & à la crème  
 ☞ Asperges en vinaigrette pauvres en sel  
 ☞ Navarin d'agneau <sup>(1)</sup> pauvre en sel  
 ☞ Farfalles pauvres en sel  
 Chevretine pauvre en sel  
 Pomme

<sup>(1)</sup> UE

## MERCREDI

☞ Potage PDT – Butternut   
 Melon  
 ☞ Rôti de porc <sup>(2)</sup> au jus pauvre en sel  
 ☞ Petits pois & carottes   
 pauvres en sel  
 Fromage blanc vanille  
 Coupelle de dés de fruits au sirop

<sup>(2)</sup> Aveyron

## JEUDI

☞ Potage PDT – Choux – Carotte   
 Radis roses & beurre pauvre en sel  
 ☞ Filet de poulet <sup>(3)</sup> tandoori pauvre en sel  
 ☞ Riz basmati pauvre en sel  
 Saint Môret pauvre en sel  
 Ananas en cubes

<sup>(3)</sup> France

## VENDREDI

☞ Potage PDT – Butternut   
 ☞ Concombres en vinaigrette pauvres en sel  
 ☞ Dos de lieu noir au beurre citronné pauvre en sel  
 ☞ Macaronis pauvres en sel  
 Yaourt pâtissier  
 Banane

## SAMEDI

☞ Bouillon de volaille & pâtes alphabet  
 ☞ Salade Batavia, gésiers & noix en vinaigrette pauvre en sel  
 ☞ Cœurs de canard <sup>(3)</sup> façon bourguignon pauvres en sel  
 ☞ PDT en rondelles sautées pauvres en sel  
 Yaourt nature   
 Fruits frais

<sup>(3)</sup> France

## DIMANCHE

☞ Potage « Touril » à la tomate  
 ☞ Salade de fèves, artichauts & abricots en vinaigrette pauvre en sel  
 ☞ Cuisse de canette <sup>(3)</sup> rôtie au jus pauvre en sel  
 ☞ Haricots blancs « mojettes » à la tomate pauvres en sel  
 Petit Suisse nature  
 ☞ Croustade aux pommes

<sup>(3)</sup> 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

