



Service de portage de repas à domicile

Du
Lundi 18 mars
au dimanche
12 mai 2024

Pour nous contacter :

Mairie de Roye

03 22 87 00 52

Centre
Communal
d'Action
Sociale

DUPONT
RESTAURATION





Recensement des personnes fragiles

Dans le cadre du plan d'alerte et d'urgence départemental, la municipalité recense les personnes fragiles.

Sont concernées :

- Les personnes âgées de plus de 65 ans
- Les personnes âgées de plus de 60 ans reconnues inaptes au travail
- Les personnes handicapées

Il n'y a pas d'inscription automatique. Si vous êtes dans l'un de ces cas de figure, et si vous le souhaitez, vous pouvez demander à vous faire inscrire.

Les demandes d'inscriptions émanant d'un tiers (proche, voisin, etc.) doivent impérativement être effectuées par écrit.

Dans tous les cas, la personne inscrite recevra un avis lui confirmant son inscription et la possibilité, si elle le souhaite, de se faire rayer de ce registre.

S'adresser au CCAS
03 60 123 144



Du lundi 18 au dimanche 24 mars 2024

Lundi

Salade de poivrons
Ragoût de poisson portugais
Pommes vapeur, concassé de tomates
Bûchette de chèvre
Fruit du jour

Mardi

Salade de mesclun à l'allemande (pdt, oignons frits, mesclun)
Bœuf paprika
Riz, Chou rouge aux pommes
Edam
Tarte aux pommes

Mercredi

Coleslaw
Saucisse sauce aux oignons
Purée de pommes de terre
Petits pois à l'oignon
Mimolette
Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Jeudi

Pizza au fromage
Escalope de volaille sauce milanaise
Pâtes
Poêlée de champignons
Mozzarella
Fruit du jour

Vendredi

Salade andalouse (fond d'artichaut, cœurs de palmier, poivrons, tomates, olive, concombre)
Paëlla aux poissons
Ossau Iraty AOP – Flan saveur caramel

Samedi midi

Brocolis sauce crème ciboulette
Potjevleesch et cornichons
Pommes rissolées
Salade mêlée
Morbier
Spécialité pomme abricot

Samedi soir

Radis croque sel
Sauté de dinde à la normande, polenta
Cordiale tonic (courgettes, carottes, hv, céleri, salsifis)
Tartare aux noix
Liègeois vanille

Dimanche midi

Pâté à la bière et cornichons
Pintade braisée sauce poivre
Pommes boulangères
Côtes de blettes à l'ail
Pavé des Flandres
Gâteau basque crème anglaise

Dimanche soir

Salade exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)
Cannelloni au bœuf sce tomate
Fromage râpé
Samos – Yaourt aux fruits

Du lundi 25 au dimanche 31 mars 2024

Lundi

Betteraves vinaigrette
Emincé de poulet sauce tandoori
Riz à l'indienne
Carottes au beurre
Brie
Fruit du jour

Mardi

Salade mimosa
Pâtes carbonara
Fromage râpé
Tomme blanche
Crème dessert vanille

Mercredi

Carottes râpées vinaigrette
Pavé au veau haché sauce à la sauge
Blé
Epinards hachés cuisinés
Bleu
Yaourt aromatisé

Jeudi Livraison froid le mercredi

Rillettes de thon
Rôti de porc sauce au miel et romarin
Pommes noisette
Haricots verts
Coulommiers
Tropézienne

Vendredi Livraison froid le jeudi

Chou rouge rémoulade
Filet de merlu sauce crème, Pommes vapeurs, Salsifis
Tomme grise
Fruit du jour

Samedi midi Livraison froid le jeudi

Salade de cœurs de palmiers au surimi
Curry de poulet
Riz pilaf avec oignons
Jardinière de légumes
Père Joseph
Flan goût vanille nappé caramel

Samedi soir Livraison froid le jeudi

Courgettes crues râpées à la crème
Pizza au fromage
Salade
Petit cotentin aux herbes
Fromage blanc et miel

Dimanche midi Livraison froid le vendredi

Maquereau au vin blanc
Estouffade de bœuf aux petits légumes
à la provençale / Poêlée méridionale
(hv, salsifis, aubergines, poivrons
rouges) / Purée aligot
Chimay / Tarte Bourdaloue

Dimanche soir Livraison froid le vendredi

Fenouil râpé vinaigrette
Saucisse fumée
Lentilles aux carottes
Pommes vapeur
Six de Savoie
Cocktail de fruits



Du lundi 1er au dimanche 7 avril 2024

Lundi Livraison froid le vendredi

Terrine Richelieu et cornichons
Sauté de veau printanier
Gratin dauphinois
Poêlée de légumes racine
Comté
Moka

Mardi

Salade sojanade
Samoussa aux légumes et son jus
Riz cantonais
Tomme des Pyrénées
Fruit du jour

Mercredi

Salade d'endives aux croûtons
Égrené de bœuf à la bolognaise
Tortis
Fromage râpé
Camembert
Compote de pommes

Jeudi

Salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)
Filet de poisson à l'américaine
Pommes de terre persillées, chou-fleur
Carré de l'Est
Fromage blanc aux mille couleurs

Vendredi

Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomates)
Colombo de poulet, poêlée de légumes à l'abricot sec, semoule
Saint-Paulin
Chou à la crème vanille

Samedi midi

Chou blanc rémoulade
Boulettes de bœuf sauce crème
Purée de pommes de terre
Haricots plats au beurre
Amsterdammer
Fruit du jour

Samedi soir

Salade verte dès d'emmental
Sauté de porc sauce chasseur
Gratin de légumes et pommes de terre
Fripons
Crème dessert praliné

Dimanche midi

Pâté forestier et cornichons
Filet mignon de porc sauce maroilles
Pommes sarladaises
Légumes anciens
Munster
Cake pomme maison

Dimanche soir

Blanc de poireaux cuits vinaigrette
Fricassée de poisson sauce cumin
Carottes au beurre
Torsades
Boursin AFH
Velouté nature et dosette de sucre

Du lundi 8 au dimanche 14 avril 2024

Lundi

Potage du jour
Cervelas et petits oignons
Hachis parmentier de bœuf
Salade
Tomme grise
Fruit du jour

Mardi

Chou-fleur à la flamande
Aiguillettes de volaille sauce forestière
Poêlée de champignons
Pâtes
Coulommiers
Liégeois chocolat

Mercredi

Fond d'artichaut vinaigrette
Emincé de porc sauce brune
Flageolets verts
Carottes vichy
Père Joseph
Fruit du jour

Jeudi

Tomate au persil
Couscous poulet merguez boulette de bœuf
Semoule, légumes couscous
Gouda
Beignet à la pomme

Vendredi

Salade iceberg aux croûtons
Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise, frites
Chèvre
Yaourt nature sucré

Samedi midi

Céleri au vinaigre balsamique
Courgette farcie sauce tomate
Riz
Fourme d'Ambert
Spécialité pomme coing

Samedi soir

Asperges sauce mousseline
Pavé au veau haché sauce poivrade
Pommes campagnardes
Tomate provençale
Cantadou
Fromage blanc façon straciatella

Dimanche midi

Rillettes de porc et cornichons
Canette braisée aux oignons grelots
Pommes de terre au four
Salsifis persillés à la crème
Boursault
Tarte au chocolat

Dimanche soir

Salade de haricots blancs vinaigrette
Moussaka
Pommes vapeur
Kiri crème
Flan saveur vanille



CENTRE VILLE DE ROZE

ROYE ED
Nouvel
Centre de la Ville



QUASIMOD

MANÈGES - BOURSE AUX PLANTES
VIDE GRENIER - FANFARE

DIMANCHE 7 AVRIL 2024

WWW.ROYE.EU



Du lundi 15 au dimanche 21 avril 2024

Lundi

Carottes râpées vinaigrette
Cuisse de poulet rôti et son jus
Poêlée de légumes à l'abricot sec
Pommes de terre persillées
Tomme noire
Crème dessert pistache

Mardi

Salade de cœurs de palmiers au surimi
Boulettes de bœuf sauce Bercy
Riz
Haricots verts
Carré de l'Est
Fruit du jour

Mercredi

Salade verte dès d'emmental
Sauté de veau sauce au cumin
Crumble de légumes provençale
Bûchette de chèvre
Fromage blanc aux pralines roses

Jeudi

Chou-fleur sauce cocktail
Merguez
Brunoise de légumes
Ecrasé de pommes de terre
Brie
Flan pâtissier

Vendredi

Pizza au fromage
Roussette à la crème, polenta, courgettes ail et persil
Mimolette
Spécialité pomme pêche

Samedi midi

Demi pomelo
Palette à la diable
Pommes de terre duchesse
Bâtonnière de légumes
Livarot
Velouté aux fruits

Samedi soir

Salade de lentilles
Nuggets de poulet
Ratatouille
Semoule
Rondelé nature
Abricots au sirop

Dimanche midi

Salade de thon sauce vinaigrette
Daube de bœuf sauce olives
Pommes fondantes
Cordiale tonic (courgettes, carottes, hv, céleri, salsifis)
Rouy – Bavarois fruits rouges

Dimanche soir

Salade de poivrons
Emincé de porc sauce curry et lait de coco
Purée de patates douces et pommes de terre écrasées
Fraidou – Fruit du jour

Du lundi 22 au dimanche 28 avril 2024

Lundi

Haricots beurre vinaigrette à l'échalote
Paupiette de volaille sauce brune
Riz
Brocolis
Saint-Paulin
Fruit du jour

Mardi

Salade d'endives aux raisins secs
Pavé au veau haché sauce crème
Pommes anglaises
Choux de Bruxelles beurre et oignons
Père Joseph
Gaufre liégeoise

Mercredi

Concombre sauce aux fines herbes
Rôti de porc label sauce moutarde
Purée crécy (carottes, pommes de terre)
Edam
Ile flottante

Jeudi

Betteraves vinaigrette à l'échalote
Filet de poulet sauce aux champignons
Poêlée de champignons
Pâtes
Coulommiers
Fruit du jour

Vendredi

Salade bulgare
Poisson meunière sauce tartare – Gratin de salsifis et pommes de terre
Bûchette lait de mélange
Yaourt brassé banane bio

Samedi midi

Macédoine mayonnaise
Joue de porc sauce dijonnaise
Pommes de terre noisette
Brunoise de légumes
Délice de Jenlain
Spécialité pomme mirabelle

Samedi soir

Salade de pommes de terre sauce fromage blanc
Tarte saumon ciboulette
Salade
Chantailou
Mousse au café

Dimanche midi

Mortadelle et cornichons
Sauté de veau marengo
Légumes à la provençale
Pommes sarladaises
Montcendre
Tarte citron

Dimanche soir

Chou rouge vinaigrette et dés de mimolette
Tomate farcie sauce tomate
Semoule
Fromage frais nature (carré croc lait)
Petit suisse aux fruits



ans de jumelage

40

ROYE - WEDEMARK
AMITIÉ - FREUNDSCHAFT



www.roye.eu

9 >> 12 mai 2024

RENCONTRES | SORTIES | JEUX

Du lundi 29 avril au dimanche 5 mai 2024

Lundi

Céleri aux pommes
Daube de bœuf
Poêlée de courgettes
Pommes boulangères
Carré de l'Est
Fromage blanc façon straciatella

Mardi

Salade de pâtes aux petits légumes
Cordon bleu
Petits pois carottes à la française
Pommes sautées
Tomme grise
Fruit du jour

Mercredi (livré froid le mardi)

Terrine picarde et cornichons
Pintade braisée au jus de thym
Pommes grenailles
Tomate provençale
Pont l'évêque
Moelleux chocolat

Jeudi

Carottes râpées au citron
Colombo de poulet
Légumes tajines
Semoule
Gouda
Liégeois vanille

Vendredi

Tomate au persil
Filet de poisson de la marée sauce duglérée – Carottes vichy – Pâtes
Tomme noire
Fruit du jour

Samedi midi

Salade iceberg aux croûtons
Boudin blanc grillé
Quartiers de pommes
Pommes vapeur
Fournols
Yaourt aromatisé

Samedi soir

Emincé de champignons frais sauce
crème
Rôti de dinde sauce au curry
Pommes croustillantes aux herbes
Endives braisées
Fraidou – Crème dessert caramel

Dimanche midi

Sardine à l'huile
Poule au pot
Riz
Roquefort
Clafoutis aux cerises

Dimanche soir

Julienne de betteraves cuites
vinaigrette
Carbonara (lardons)
Pâtes, fromage râpé
Petit cotentin aux herbes
Spécialité pomme framboise

Du lundi 6 au dimanche 12 mai 2024

Lundi

Concombre sauce aux fines herbes
Brandade de poisson
Mimolette
Flan saveur caramel

Mardi

Rillettes de saumon
Boulettes de bœuf sauce crème
Pâtes
Courgettes braisées
Camembert
Fruit du jour

Mercredi (livré froid le mardi)

Asperges sauce mousseline
Filet mignon de porc sauce au miel
Pommes rissolées
Poêlée méridionale (hv, salsifis, aubergines, poivrons rouges)
Cantal – Mousse au chocolat noir

Jeudi (livré froid le mardi)

Pâté de campagne et cornichons
Rôti de veau braisé au romarin
Purée aligot
Salsifis persillés
Tomme des Pyrénées
Opéra

Vendredi

Chou-fleur sauce cocktail
Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita, riz, haricots beurre
Edam
Fruit du jour

Samedi midi

Maïs vinaigrette
Emincé de poulet sauce barbecue
Potatoes, piperade
Amsterdammer
Fromage blanc aux pralines roses

Samedi soir

Coleslaw
Braisé de porc sauce oignons
Epinards hachés cuisinés
Pommes vapeur
Recette de Madame Loïk
Cocktail de fruits

Dimanche midi

Salami danois et cornichons
Médaille de langue sauce piquante
Poêlée de champignons
Gratin dauphinois
Brie de Meaux
Cake aux pépites de chocolat maison

Dimanche soir

Céleri rémoulade
Paëlla aux poissons
Vache qui rit
Crème dessert pistache

Fonctionnement du service

Le service de portage de repas fonctionne sous forme de plateaux repas, livrés à domicile par un agent municipal.

Les repas peuvent être livrés froids (à réchauffer) ou chauds. Ils comprennent :

- une entrée
- un plat
- un fromage
- un dessert et le pain.

Des plateaux spécifiques peuvent être commandés : sans sel et/ou diabétique.

Le service est assuré du lundi au vendredi de 10h à 13h y compris pendant les vacances scolaires.

Les plateaux des jours fériés (hors ceux du lundi) sont livrés froids à réchauffer la veille.

Il est possible de commander des repas pour les samedis et dimanches. Ils sont livrés le vendredi, sous forme de plateaux à réchauffer.

Les commandes doivent impérativement avoir lieu en mairie 48 heures auparavant et avant 10 heures.

Pour les repas du lundi, réservation avant le jeudi 10 h.

Pour les repas du week-end, réservation avant le mercredi 10h.

Nom :

Prénom :

Adresse :

Cocher le type de repas que vous souhaitez annuler :Chaud
FroidSans sel
Diabétique **Cocher les jours où vous souhaitez annuler votre repas :**

(ajouter la date et le mois à côté des jours)

Jour(s) à annuler	Date(s)
<input type="checkbox"/> Lundi	
<input type="checkbox"/> Mardi	
<input type="checkbox"/> Mercredi	
<input type="checkbox"/> Jeudi	
<input type="checkbox"/> Vendredi	
<input type="checkbox"/> Samedi midi	
<input type="checkbox"/> Samedi soir	
<input type="checkbox"/> Dimanche Midi	
<input type="checkbox"/> Dimanche Soir	

⚠ Attention toutes les annulations de repas devront se faire au plus tard 48h à l'avance sinon le repas sera facturé.

A rendre à Romuald ou à l'accueil de la Mairie

Merci de votre compréhension

Signature