

# Semaine du 28/04 au 04/05/2025

NORMAL

Lundi  
28 AVRIL

Mardi  
29 AVRIL

Mercredi  
30 AVRIL

Jeudi  
1er MAI


















Vendredi  
2 MAI

Samedi  
3 MAI

Dimanche  
4 MAI

























## DEJEUNER

Entrée

 Salade de coquillettes parisiennes	 Salade coleslaw rouge	 Laitue iceberg vinaigrette	 Terrine de campagne et cornichons	Pizza au fromage	 Trio de crudités vinaigrette	 Roulade de volaille et cornichons	
Plat	 Cordon bleu	Saucisse fumée au jus	Romagnola	Poitrine de veau farcie au jus	Colin brésilien	Lasagne à la bolognaise	Médailillon cabillaud sauce lombarde
Garniture	Petits pois à la lyonnaise	Blettes à la tomate	Riz créole	Pommes boulangères	Courgettes à l'ail	(plat complet)	Choux de Bruxelles saveur soleil
Produit laitier	 Fraidou	 Yaourt aromatisé	 Saint Paulin	 Faisselle nature et sucre	 Emmental	 Petit suisse nature et sucre	 Edam
Dessert	 Flan à la vanille	Compote de fruits	 Fruit de saison	 Beignet au chocolat	Crème dessert caramel	Compote de fruits	Gâteau basque

## DINER

Entrée

Haricots rouges vinaigrette	Poireaux vinaigrette	 Surimi mayonnaise	Tarte aux légumes	 Salade à la grecque	 Quenelles nature sauce béchamel	 Cœur de frisée vinaigrette
  Potage de légumes	  Potage de légumes	  Potage cultivateur	  Potage de légumes	  Potage de légumes	  Potage freneuse	  Potage de légumes
 Fruit de saison	 Petit moulé ail et fines herbes	 Fromage blanc nature et sucre	Compote de fruits	 Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	 Pruneaux thé fruits rouges

**elior**  Produits biologiques  Produits frais  Produits locaux  Fabriqué sur la cuisine

Si vous souhaitez :

\* ne pas être livré 1 ou 2 jours dans la semaine, signalez-le aux porteurs de repas  
\* interrompre le service pour une durée plus ou moins courte,

appelez le Service Portage de repas au **04 77 42 37 10** du lundi au vendredi de 8h45 à 16h30.

Certains plats pourront être modifiés en raison des approvisionnements.

**Plat de remplacement**  
(à réserver 48 h avant le jour de la livraison)

✕ du lundi au Jeudi      ✕ du vendredi au dimanche

Lasagnes au saumon

✂

Omelette et pommes noisettes