

NORMAL

Lundi  
10 AOUT

Mardi  
11 AOUT

Mercredi  
12 AOUT

Jeudi  
13 AOUT

Vendredi  
14 AOUT

Samedi  
15 AOUT

Dimanche  
16 AOUT

## DEJEUNER

Entrée

Cœur de scarole vinaigrette	Taboulé à la semoule BIO	Salade de tomates et olives	Melon	Chou-fleur sauce cocktail	Haricots rouges vinaigrette	Salade croquante
-----------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------	---------------------------	-----------------------------	------------------

Plat

Boulettes d'agneau hongroise	Cubes de hoki pané	Carré de porc fumé à la sauge	Moussaka	Moules marinières	Paupiette de dinde au jus	Sauté de poulet vallée d'Auge
------------------------------	--------------------	-------------------------------	----------	-------------------	---------------------------	-------------------------------

Garniture

Mélange aux 4 céréales BIO	Courgettes à l'ail	Spaghetti BIO	(plat complet)	Frites	Piperade	Riz pilaf
----------------------------	--------------------	---------------	----------------	--------	----------	-----------

Produit laitier

Camembert	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Yaourt aux fruits	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé	Coulommiers
-----------	----------------------------------	----------	-------------------	---------------------------	------------------	-------------

Dessert

Mousse au café	Compote de fruits	Fruit de saison	Pain d'épices	Brownie	Compote de fruits	Tarte aux pommes
----------------	-------------------	-----------------	---------------	---------	-------------------	------------------

## DINER

Entrée

Salade de riz à la catalane	Potage de légumes	Crevettes sauce cocktail	Potage Ardennais	Potage de légumes	Potage Essaü	Céleri vinaigrette
-----------------------------	-------------------	--------------------------	------------------	-------------------	--------------	--------------------

Plat

Radis et beurre	Galette Tex Mex	Pastèque	Tarte aux légumes	Salade verte et croûtons	Crêpe au fromage	Saucissons à l'ail
-----------------	-----------------	----------	-------------------	--------------------------	------------------	--------------------

Dessert

Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes	Compote de fruits	Flan à la vanille nappé de caramel	Fruit de saison	Jus de fruits
-----------------	------------------------	---------------------------------	-------------------	------------------------------------	-----------------	---------------

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

Hachi parmentier

Colin pané et beignets de chou fleur