

| NORMAL                 | Lundi<br>20 JUILLET                | Mardi<br>21 JUILLET              | Mercredi<br>22 JUILLET             | Jeudi<br>23 JUILLET      | Vendredi<br>24 JUILLET        | Samedi<br>25 JUILLET     | Dimanche<br>26 JUILLET     |
|------------------------|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>DEJEUNER</b>        |                                    |                                  |                                    |                          |                               |                          |                            |
| <b>Entrée</b>          | Céleri vinaigrette                 | Salade verte et maïs vinaigrette | Salade de pommes de terre échalote | Taboulé à la semoule BIO | Pastèque                      | Melon                    | Museau de bœuf vinaigrette |
| <b>Plat</b>            | Emincé de volaille au jus          | Boulettes d'agneau basquaise     | Rôti de dinde au jus               | Moussaka                 | Pavé de merlu sauce aneth     | Chipolatas au jus        | Paëlla au poulet           |
| <b>Garniture</b>       | Haricots blancs façon mogette      | Céleri braisé                    | Jardinière de légumes BIO          | (plat complet)           | Haricots verts à la tomate    | Purée de pommes de terre | (plat complet)             |
| <b>Produit laitier</b> | Saint Nectaire                     | Brie                             | Yaourt nature et sucre             | Bleu                     | Fromage blanc aromatisé       | Fraidou                  | Coulommiers                |
| <b>Dessert</b>         | Flan à la vanille nappé de caramel | Fruit de saison                  | Beignet au chocolat                | Compote de fruits        | Mousse au chocolat au lait    | Fruit de saison          | Gâteau basque              |
| <b>DINER</b>           |                                    |                                  |                                    |                          |                               |                          |                            |
| <b>Entrée</b>          | Salade de blé BIO orientale        | Chou fleur vinaigrette           | Quenelles nature sauce béchamel    | Salade de tomates        | Stick végétarien              | Tarte au fromage         | Cœur de frisée vinaigrette |
| <b>Plat</b>            | Potage de légumes                  | Rosette et cornichons            | Potage de légumes                  | Thon mayonnaise          | Courgettes râpées vinaigrette | Velouté de tomate        | Potage de légumes          |
| <b>Dessert</b>         | Compote de fruits                  | Petit suisse nature et sucre     | Pavé 1/2 sel                       | Fruit de saison          | Jus de fruits                 | Pain d'épice             | Compote 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)

X du lundi au Jeudi      X du vendredi au dimanche

Lasagnes au saumon

Omelette et pommes noisettes