

# Semaine du 10/03 au 16/03/2025

NORMAL

Lundi  
10 MARS

Mardi  
11 MARS

Mercredi  
12 MARS

Jeudi  
13 MARS

Vendredi  
14 MARS

Samedi  
15 MARS

Dimanche  
16 MARS

## DEJEUNER

Entrée

|  |  |  |   |  |   |  |
|--|--|--|---|--|---|--|
|    Carottes râpées BIO assaisonnées |  Chou blanc vinaigrette   |  Pâté de campagne et cornichons | Samoussa aux légumes  |   Salade de pommes de terre des Alpagnes | Tarte au fromage  |  Salade de mâche              |
|  Burger de veau marengo   |   Axoa de bœuf   | Nuggets de poisson   | Moussaka  |  Colin thym citron  | Œuf dur   |  Andouillette à la dijonnaise |
|    Mélange 4 céréales BIO           |    Coquillettes BIO | Ratatouille  | (plat complet)  |  Légumes couscous façon tajine  | Épinards béchamel   |  Pommes boulangères           |
|  Fraidou  |  Cantal AOP   |  Petit suisse nature et sucre   |  Yaourt aromatisé  |  Tomme noire  |  Petit suisse aux fruits |  Gouda                        |
|  Fruit de saison  | Compote de fruits  |  Crème dessert chocolat         |    Cake BIO miel et cannelle | Compote de fruits  | Fruit de saison   | Gâteau basque  |

## DINER

Entrée

Plat

Dessert

|  |  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|--|---|
|  Bouchées végétariennes   |   Croque monsieur  |   Cœur de laitue vinaigrette   | Beignet de chou fleur  |  Rosette et cornichons  | Salade de pois chiches et haricots rouges  | Poireaux vinaigrette  |
|    Potage de légumes |    Potage de légumes |    Potage de légumes |    Potage freneuse |    Potage de légumes |    Potage de légumes |    Potage cultivateur |
|  Faiselle nature et sucre   |   Petit moulé ail et fines herbes  | Fruit de saison  |  Flan à la vanille  |  Yaourt nature et sucre   | Compote de fruits  | Cocktail de fruits au sirop   |



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

Hachi parmentier



Colin pané et beignets de chou fleur