Semaine du 06/10 au 12/10/2025

NORMAL



	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre	Samedi 11 octobre	Dimanche 12 octobre
DEJEUNER							
Entrée	Salade de betteraves	Carottes râpées BIO assaisonnées	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé à la semoule BIO	Salade de tomates	Cœur de laitue vinaigrette	Salami et cornichons
Plat	Colin crumble pain d'épices	Boulettes d'agneau marengo	⊖ ♀ Axoa de bœuf	Nuggets de poulet	Moules sauce curry	Paupiette dinde estragon	Poule au pot
Garniture	Purée de courgettes	® <mark>♣♀</mark> Blé BIO	Riz créole	Haricots beurre persillés	Pommes sautées	Blettes à la tomate	(plat complet)
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Cantal AOP	Petits suisses aromatisés	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme croûte fleurie	Fromage blanc nature et sucre	Fournols
Dessert	Cake BIO nature	Compote de fruits	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pruneaux au vin	Compote de fruits	Tarte aux pommes
DINER				7a=			
Entrée	Bouchées de soja tomate basilic	Salade verte	Salade de pommes de terre échalote	Chou rouge sauce ail	Tarte aux poireaux	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pois chiches au cumin
Plat	Potage de légumes	Potage de légumes	otage 3 légumes et lentilles	♥ ⊕ Potage de légumes	♥ ♀ ⊕ Potage de légumes	♥ ♀ ⊕ Potage 4 légumes	♥ ♀ ● Potage de légumes
Dessert	Fruit de saison	Fraidou	Yaourt nature et sucre	Compote de fruits	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Liégeois à la vanille
Si vous souhaitez :	Produits biologiques	Produits frais	Produits locaux 🧰	Fabriqué sur la cuisine		Plat de remplaceme erver 48 h avant le jour de la eudi x du ve	

- * 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.

