Semaine du 08/12 au 14/12/2025



NORMAL						Saint Ctienne	
	Lundi 08 DECEMBRE	Mardi 09 DECEMBRE	Mercredi 10 DECEMBRE	Jeudi 11 DECEMBRE	Vendredi 12 DECEMBRE	Samedi 13 DECEMBRE	Dimanche 14 DECEMBRE
DEJEUNER]		Table —		-fall	OB -	-708
Entrée	Cœur de frisée vinaigrette	Carottes râpées BIO assaisonnées	Salade de coquillettes pesto	Taboulé à la semoule BIO	Pâté croûte et cornichons	Laitue iceberg vinaigrette	Salade d'endives
Plat	Emincé de poulet bourgogne	⊕ ♥ Chili con carné	Œufs durs	Nuggets de volaille	Colin thym citron	Saucisson cuit	Steak de saumon sauce armoricaine
Garniture	Lentilles BIO cuisinées	Riz créole	Epinards béchamel	Haricots verts persillés	Brocolis ciboulette	Pommes vapeur sarasson	Chou vert et champignons
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Croc lait	Gouda	Yaourt aromatisé	Carré de l'Est	Fraidou	Saint Paulin
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Compote de fruits	Cake BIO aux pains d'épice	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Tarte aux pommes
DINER							
Entrée	Croque monsieur	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle de porc et cornichons	Bouchées végétariennes	Tarte aux poireaux	Crevettes sauce cocktail 🌰	Salade pois chiches à l'indienne 👍
Plat	<u> </u>	♥ 	Potage velouté champignons	<u> </u>	S ♀ �� Potage de légumes	Potage Choisy	♥
Dessert	Compote de fruits	Petits suisses aux fruits	Petit moulé aux noix	Fruit de saison	Faisselle	Yaourt nature et sucre	Compote de fruits
ELIOR vous souhaitez :	Produits biologiques	Produits frais	Produits locaux 🧐	Fabriqué sur la cuisine		Plat de remplaceme ver 48 h avant le jour de l udi x du v	

- * 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.

