

Semaine du 24/03 au 30/03/2025

NORMAL

Lundi
24 MARS

Mardi
25 MARS

Mercredi
26 MARS

Jeudi
27 MARS


Vendredi
28 MARS

Samedi
29 MARS




Dimanche
30 MARS

DEJEUNER

Entrée

 Taboulé à la semoule BIO	Salade de mâche	Concombres vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons	Trio de crudités vinaigrette	Cœur de frisée vinaigrette	Pâté croûte et cornichons
--	-----------------	------------------------	-----------------------------------	------------------------------	----------------------------	---------------------------



Plat

 Sauté de porc au jus	 Escalope de poulet estragon	 Steak de saumon sauce nantua	Burger de bœuf au jus	Hoki pané	 Paupiette dinde carottes spéculoos	 Paëlla au poisson
--	---	--	-----------------------	-----------	--	---



Garniture

 Poêlée de légumes saveur soleil	 Fenouil à la tomate	Polenta	 Lentilles BIO cuisinées	 Emincé de poireaux béchamel curcuma curry	Tagliatelles	(plat complet)
---	---	---------	---	---	--------------	----------------

Produit laitier

 Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	Bleu	 Bûche du Pilat	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature et sucre	Coulommiers
---	-----------	------	--	------------------	------------------------------	-------------

Dessert

 Flan à la vanille	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	 Gâteau sablé BIO chocolat blanc	Compote de fruits	Ile flottante
---	-----------------	-------------------	-----------------	---	-------------------	---------------

DINER

Entrée

 Salade de blé BIO parisienne	Salamis et cornichons	Stick végétariens	Chou blanc vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Crevettes sauce cocktail	Pané mozzarella
--	-----------------------	-------------------	------------------------	---------------------	--------------------------	-----------------

Plat

 Potage de légumes	 Potage de légumes	 Potage de légumes	 Potage oriental	 Potage de légumes	 Potage de légumes	 Potage aux poireaux
--	--	--	--	--	--	--

Dessert

Pavé 1/2sel	Fromage blanc aux fruits	Faiselle nature et sucre	Petit moulé aux noix	Compote de fruits	Liégeois au café	Fruit de saison
-------------	--------------------------	--------------------------	----------------------	-------------------	------------------	-----------------



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