

Semaine du 20/04 au 26/04/2026

FAM

Lundi
20 AVRIL

Mardi
21 AVRIL

Mercredi
22 AVRIL

Jeudi
23 AVRIL

Vendredi
24 AVRIL






















Samedi
25 AVRIL






Dimanche
26 AVRIL

DEJEUNER

Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé à la semoule BIO	Salade de riz californienne	Œufs durs mayonnaise	Crêpe au fromage	Poireaux vinaigrette	Salamis et cornichons
Plat	Saucisse de Toulouse sauce Rougail	Burger de veau au jus	Boulettes de colin pané et citron	Moussaka	Calamars à la romaine	Poulet rôti	Paupiette de saumon sauce basilic
Garniture	Risoni	Carottes BIO Vichy	Epinards béchamel	(plat complet)	Haricots verts persillés	Juliennes de légumes saveur soleil	Polenta
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Cantal AOP	Fromage fondu Président	Emmental	Faisselle nature et sucre	Croc lait	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan à la vanille	Fruit de saison	Gâteau BIO à la cerise griotte	Compote de fruits	Tarte aux prunes

DINER

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles BIO	Mousse de canard	Tarte aux poireaux	Baton de surimi mayonnaise	Haricots rouges vinaigrette	Bouchées au pistou
Plat	   Potage de légumes	   Potage de légumes	   Potage de légumes	   Potage aux asperges	   Potage de légumes	   Potage breton	   Potage de légumes
Dessert	Petit moulé ail et fines herbes	Petits suisses nature et sucre	Pain d'épice	Compote de fruits	Liégeois au chocolat	Fromage blanc aromatisé	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