

# Semaine du 25/05 au 31/05/2026

NORMAL

Lundi  
25 mai

Mardi  
26 mai

Mercredi  
27 mai

Jeudi  
28 mai










Vendredi  
29 mai

Samedi  
30 mai






Dimanche  
31 mai

## DEJEUNER





Entrée

 Radis et beurre	   Carottes râpées BIO assaisonnées	 Rillettes et cornichons	 Salade de tomates vinaigrette	 Mousse de canard	 Concombres et maïs vinaigrette	 Chou fleur vinaigrette
---	--	---	---	--	--	--








Plat

 Escalope de veau hachée au jus	 Boulettes d'agneau bobotie	 Steak de colin sauce citron	Hachi parmentier	Nuggets de poisson	 Andouillette dijonnaise	 Paëlla au poisson
--	--	---	------------------	--------------------	---	---




Garniture

Torti	  Semoule BIO	Piperade	(plat complet)	  Jardinière de légumes BIO saveur jardin	Flageolets au jus	(plat complet)
-------	---	----------	----------------	---	-------------------	----------------

Produit laitier

 Petit moulé aux noix	 Cantal AOP	 Fromage blanc nature et sucre	 Yaourt aromatisé	 Carré de l'Est	 Petits suisses nature et sucre	 Fourme d'Ambert
--	--	---	--	--	--	---

Dessert















Tarte aux prunes	Compote de fruits	 Mousse au chocolat au lait	 Crème vanille	 Fruit de saison	Compote de fruits	Paris Brest
------------------	-------------------	--	---	---	-------------------	-------------

## DINER

Entrée

 Salade verte	Pané de blé	 Betteraves vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Tarte au fromage	 Cœur de frisée vinaigrette	Thon mayonnaise
--	-------------	--	----------------------------	------------------	--	-----------------

Plat

  Potage de légumes	  Potage de légumes	  Potage de légumes et vermicelles	  Potage de légumes	  Potage de légumes	  Potage cultivateur	  Potage de légumes
---	---	--	---	---	--	---

Dessert

 Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	 Fromage fondu Président	Compote de fruits	 Yaourt nature et sucre	 Liégeois au chocolat	 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

Lasagnes au saumon



Omelette et pommes noisettes