Semaine du 29/12 au 04/01/2026



NORMAL						Same Ceremic	
	Lundi 29 DECEMBRE	Mardi 30 DECEMBRE	Mercredi 31 DECEMBRE	Jeudi 1ER JANVIER	Vendredi 2 JANVIER	Samedi 3 JANVIER	Dimanche 4 JANVIER
DEJEUNER		Tall			Tall	fell .	
Entrée	Salade de lentilles	Salade de betteraves vinaigrette	Salade de mâche et dès de brebis	Douceur aux champignons	Saucissons secs	Scarole et maïs	Coleslaw
Plat	Burger de veau au jus	Coquillette BIO à la bolognaise	Filet de loup sauce crustacés	Boudin Blanc	Poissonnette	○ ♥ Crozets aux lardons	Poulet rôti
Garniture	Petits pois carottes	(plat complet)	Riz pilaf 4 épices et spéculoos	Poêlée de carottes haricots et marrons	Courgettes béchamel	(plat complet)	Haricots beurre saveur soleil
Produit laitier	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire	Faisselle nature et sucre	Petits suisses aromatisés	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
Dessert	Compote de fruits	Fruit de saison	Clémentine et papillotes 💡	Pavé cacao	Compote de fruits	Fruit de saison	Galette des rois
DINER]						
Entrée	♥ • Croque monsieur	Bouchées de blé	Crêpe jambon fromage	Tarte au saumon	Salade d'endives	Salade chouchou	Pané mozzarella
Plat	₹ ♀ 	<u> </u>	Potage cultivateur		Potage de légumes	Potage de légumes	Potage 4 légumes paprika
Dessert	Petits suisses nature et sucre	Flan à la vanille	Pain d'épice	Fruit de saison	Fraidou	Pomme au four	Compote de fruits
PELIOR Constitution vous souhaitez : ne pas être livré 1 ou 2 jounterrompre le service pour le service	Produits biologiques ours dans la semaine, signalour une durée plus ou moin	Produits frais ez-le aux porteurs de repas s courte,	Produits locaux 🍅	Fabriqué sur la cuisine	(à rése X du lundi au Jo Hachi parmo	entier \	

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.

