

# Le menu de la cuisine d'Albi pour le portage des repas à domicile



Semaine du Lundi 24 au Dimanche 30 Novembre 2025 (\$ 48)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

## **LUNDI**

→Potage PDT®∮ – Haricots verts 

M – Poireaux Terrine aux 3 poissons

-≙Sauté de porc<sup>⊕</sup>∮à la provençale

- Blé

Emmental Fruit frais

# **MARDI**

- Chou-fleur. 

miettes de surimi & mavonnaise

de Cœur de dinde<sup>(2)</sup> en persillade

- ≟Épinards ≝en béchamel au lait ∰ Yaourt nature 💡 🖤

Gâteau basque à la crème

## **MERCREDI**

- 🖺Potage PDT**®∮**− Courgettes孂 - Vache qui rit
  - de Endives en vinaigrette

    de Endives en vi
- ♣Palette de porc<sup>(2)</sup> à la moutarde Pommes de terre rissolées Petit Suisse sucrés

Fruit frais

## **JEUDI - LOCAL**

- → Potage PDT Carottes Vache qui rit
- Chou fleur vinaigrette
  - -da Coquillettes ∰ Yaourt nature

Fruit frais

### **VENDREDI**

- Vache qui rit
  - A Macédoine de légumes & mayonnaise
- ≙Poisson blanc ifaçon meunière
  - Tomme de vache

Crème dessert chocolat & noisette

# SAMEDI

# 🖶 Potage au bouillon de légumes & pâtes alphabet

tomates & olives en vinaigrette

de Steak haché de veau<sup>(2)</sup> sauce au poivre

Brocolis Bautés Saint Môret

Purée pommes/coings

**DIMANCHE** 

Potage « Touril » à la tomate 

de Sauté de dinde<sup>(2)</sup> au roquefort

Riz basmati

Mini Pavé d'Affinois

Tarte gourmande au chocolat

Remise en température selon les plats proposés : Au four micro-ondes de 1 à 3 min / en four traditionnel de 15 à 35 min.





Appellation d'origine protégée



















La ville d'Albi promeut tout au long de l'année des repas de qualités.

Ils sont fabriqués à partir de matières premières qui répondent aux signes officiels de Qualité et BIO. La cuisine d'Albi propose ainsi à ses convivesdes menus équilibrés fidèles aux exigences de la loi EGALIM.





