

**Portage de Repas** - 9 rue Henri Breuil - CS 90089 - 60607 Clermont cedex

**Tél : 03 44 68 27 41**

Nom :

Adresse :

Commune :

<b>HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES</b>		Normal	Ss sel	Diabète
<b>LU</b> <b>18</b>	Saucisson à l'ail beurre – FILET DE POULET SAUCE BARBECUE – HARICOTS BEURRE PERSILLÉS – carré Président – fromage blanc à la crème de marrons			
	Crêpe au fromage -BOEUF BRAISÉ AU GINGEMBRE – POMMES VAPEUR – laitage au chocolat - fruit			
	Radis sel – bœuf braisé au gingembre – pommes vapeur + haricots beurre persillés – carré Président – fromage blanc nature sans sucre			
<b>MA</b> <b>19</b>	Tomate au chèvre – DOS DE COLIN SAUCE OIGNONS – PENNES – Camembert – compote pommes bananes - gâteaux secs			
	Oeuf dur sauce cocktail – COTE DE PORC SAUCE PICARDE – SALSIFIS A LA CRÈME – yaourt sucré - fruit			
	Oeuf dur sauce cocktail – dos de colin sauce oignons – pennes + salsifis à la crème – yaourt nature sans sucre - fruit			
<b>ME</b> <b>20</b>	Crudités variées – ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE – POMMES RISSOLÉES – Gouda – beignet aux pommes			
	Endives de l'Oise aux noix – SALADE DE LENTILLES ( lentilles-PDT-saucisse fumée-courgette-échalote-persil ) - petit suisse nature - fruit			
	Carottes râpées vinaigrette – aiguillettes de volaille sauce hongroise – pommes rissolées + chou fleur vapeur – Gouda – compote pommes bananes sans sucre			
<b>JE</b> <b>21</b> Menu NOËL	Perles et saumon fumé aux 3 agrumes- pâté en croûte d'oie gourmand – FONDANT DE CHAPON FARCI AUX CÈPES SAUCE VALLÉE D'AUGE – POËLÉE DE LÉGUMES AUX CHÂTAIGNES ET FÈVES – Ortolan – coeur coulant au chocolat – clémentines - papillotes			
	Perles et saumon fumé aux 3 agrumes- pâté en croûte d'oie gourmand – FILET DE BAR SAUCE SABAYON DE CHAMPAGNE – GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX GIROLLES – Ortolan – coeur coulant au chocolat – clémentines - papillotes			
	Perles et saumon fumé aux 3 agrumes – fondant de chapon farci aux cèpes sauce vallée d'Auge – gratin de pommes de terre aux girolles + poêlée de légumes aux châtaignes et fèves – Ortolan - clémentines			

Suite de la semaine – voir au dos

<b>HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES</b>		Normal	Ss sel	Diabète
<b>VE 22</b>	1/2 pamplemousse sucré – FILET MEUNIÈRE – PETITS POIS CAROTTES – pavé d’Affinois – yaourt aux fruits			
	Pâté de campagne cornichon – RAVIOLES AUX 3 FROMAGES – laitage saveur vanille - fruit			
	1/2 pamplemousse – filet meunière – petits pois carottes – pavé d’Affinois – yaourt aux fruits sans sucre			
<b>SA 23</b>	Poireaux vinaigrette – CUISSE DE POULET AU THYM – ÉPINARDS A LA CRÈME – tartare aux noix – crème dessert chocolat – gâteaux secs			
	Salade montagnarde – FEUILLETÉ AU CHÈVRE – SALADE VERTE – aromatisé - fruit			
	Poireaux vinaigrette – cuisse de poulet au thym – riz + épinards à la crème – yaourt nature sans sucre - fruit			
<b>DI 24</b>	Pâté de canard oignon blanc – BOUDIN BLANC – COMPOTÉE DE POMMES - Comté – semoule au lait			
	Coeurs de palmier à la provençale – LAPIN SAUCE CHASSEUR – PURÉE – yaourt nature - fruit			
	Coeurs de palmier à la provençale – boudin blanc – purée + compotée de pommes – petit suisse nature sans sucre- fruit			
<b>LU 25 Noël</b>	Terrine de St Jacques – DÔME DE DINDE AUX POMMES CARAMÉLISÉES – POMMES DAUPHINES – Saint Albray - Opéra			
	Flan aux cèpes et petits légumes – FILET DE FLÉTAN SAUCE HOMARDINE – POÊLÉE DE NOËL – Saint Albray - clémentines			
	Terrine de St Jacques – filet de flétan sauce homardine – pommes dauphines + poêlée de Noël – Saint Albray - clémentines			

① Attention pour les menus Sans Sel : *Entrée, Salade composée, Fromage* → contient un peu de Sel

**Exemplaire à remettre signé**

Suivi qualité des plateaux – vos remarques :