

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

Tél : 03 44 68 27 41

Nom :

Adresse :

Commune :

| HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES | | Normal | Ss sel | Diabète |
|--|---|--------|--------|---------|
| LU 16 | Radis beurre – MIJOTÉ D’AGNEAU A LA NIÇOISE – FLAGEOLETS – carré Président – compote pomme fraise – gâteaux secs | | | |
| | Saucisson à l’ail oignons blancs – PAUPIETTE DE DINDE AU CURRY – CHOU FLEUR VAPEUR – laitage au chocolat - fruit | | | |
| | Céleri rémoulade – mijoté d’agneau à la niçoise – flageolets – carré Président – compote pomme fraise sans sucre | | | |
| MA 17 | Tomate vinaigrette – JAMBONNEAU FROID CORNICHON – MACÉDOINE DE LÉGUMES FROIDE A LA RUSSE – Camembert – poire au chocolat | | | |
| | Carottes râpées ciboulette – FILET DE POISSON BLANC MARINÉ A LA PROVENÇALE – PURÉE – yaourt sucré - fruit | | | |
| | Carottes râpées ciboulette – filet de poisson blanc mariné à la provençale – riz aux petits légumes + chou fleur vapeur – Camembert – poire au naturel | | | |
| ME 18 | Salami beurre – TRANCHETTES DE VOLAILLE A LA ROMAINE – HARICOTS VERTS AUX OIGNONS – Gouda – pain perdu | | | |
| | Crudités variées – ANDOUILLETTE GRILLÉE – POMMES RISSOLÉES – petit suisse nature - fruit | | | |
| | Tomate au maïs – andouillette grillée – pommes rissolées + haricots verts aux oignons – petit suisse nature - fruit | | | |
| JE 19 | Melon – SPAGHETTIS BOLOGNAISE – bûchette mi-chèvre – crème dessert praliné – gâteaux secs | | | |
| | Pâté en croûte cornichon – WRAP A L’ITALIENNE (galette fine enroulée garnie de chèvre frais-tomate-basilic-huile olive) - SALADE VERTE – laitage saveur vanille - fruit | | | |
| | Tartare de courgette au surimi – steak haché sauce tomate – pâtes + petits pois carottes – bûchette mi chèvre – yaourt aux fruits sans sucre | | | |

| HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES | | Normal | Ss sel | Diabète |
|--|--|--------|--------|---------|
| VE 20 | 1/2 pomelos sucré – TOMATES FARCIES – RIZ – rondelé aux noix – crème renversée – gâteaux secs | | | |
| | Salade transalpine – FILET DE POULET GRILLÉ – POÊLÉE PAYSANNE – aromatisé - fruit | | | |
| | 1/2 pomelos sans sucre – filet de poulet grillé – riz + poêlée paysanne – yaourt nature sans sucre - fruit | | | |
| SA 21 | Pâté forestier oignons blancs – DOS DE COLIN A L'ANETH – ÉPINARDS A LA CRÈME – Saint Nectaire – tarte fine aux pommes | | | |
| | Salade Caesar – MIJOTÉ DE BOEUF SAUCE MEXICAINE – PURÉE DE BROCOLIS – petit suisse aux fruits - fruit | | | |
| | Salade Caesar – dos de colin à l'aneth – purée de brocolis + épinards à la crème – yaourt nature sans sucre - fruit | | | |
| DI 22 | Cœurs de palmier sauce ravigote – PALERON DE BOEUF FROID SAUCE GRIBICHE – SALADE DE TORTIS 3 COULEURS – Comté – coupelle de fruits | | | |
| | Jambon de montagne beurre – TOURTE FEUILLETÉE JURASSIENNE – SALADE VERTE – fromage blanc saveur vanille - fruit | | | |
| | Cœurs de palmier sauce ravigote – paleron de bœuf froid sauce gribiche – salade de tortis 3 couleurs + haricots beurre vinaigrette – Comté - fromage blanc nature sans sucre | | | |

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 :