

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 17	Saucisson à l'ail beurre – ESCALOPE DE VOLAILLE AU PAPRIKA – CORDIALE DE LÉGUMES – Tomme noire – compote poires – gâteaux secs			
	Panibuns Emmental (petites brioches) - MIJOTÉ DE BOEUF SAUCE ÉCHALOTE – TORTIS – petit suisse sucré - fruit			
	Chou rouge aux noix – mijoté de bœuf sauce échalote – tortis + cordiale de légumes – Tomme noire – compote poires sans sucre			
MA 18	Salade piémontaise – CROUSTILLANTS DE POULET PANÉS – HARICOTS VERTS AUX OIGNONS – mini roulé ail fines herbes – brassé à la pulpe de fruits			
	Carottes râpées au persil – FILET DE COLIN SAUCE CREVETTE – RIZ PILAF – laitage saveur vanille - fruit			
	Carottes râpées au persil – filet de colin sauce crevette – riz pilaf + haricots vert aux oignons – mini roulé ail fines herbes – yaourt aux fruits sans sucre			
ME 19	Rosette beurre – LANGUE DE BOEUF SAUCE CHARCUTIÈRE – JEUNES CAROTTES – rondelé nature – arlequin de fruits			
	Crudités variées – MIJOTÉ DE PORC SAUCE CURRY GINGEMBRE – PURÉE – yaourt nature - fruit			
	Oeuf dur sauce tartare – langue de bœuf sauce charcutière – purée + jeunes carottes – petit suisse nature sans sucre - fruit			
JE 20 Menu NOËL	Risetti de la mer – pâté en croûte de veau forestier – AIGUILLETES DE CANARD AUX 3 POIVRES – POÊLÉE FESTIVE (duo carottes-crosne-fève-chou Romanesco) – mini roitelet – croustillant chocolat noisette – clémentine – papillotes de Noël			
	Risetti de la mer – pâté en croûte de veau forestier – FILET DE LIMANDE SAUCE SAFRANÉE ET SA JULIENNE DE LÉGUMES – GRATIN POMMES DE TERRE ACCOMPAGNÉ DE BUTTERNUT – mini roitelet – croustillant chocolat noisette – clémentine – papillotes de Noël			
	Risetti de la mer – pâté en croûte de veau forestier – aiguillettes de canard aux 3 poivres – gratin de pommes de terre accompagné de butternut + poêlée festive – mini roitelet - clémentine			

HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES		Normal	Ss sel	Diabète
VE 21	Salade parmentière – ROULÉ A LA MOUTARDE – SALADE VERTE – Camembert – compote pommes pruneaux – gâteaux secs			
	Poireaux à la crème de moutarde – FILET MIGNON DE PORC SAUCE ORLOFF – LENTILLES – aromatisé - fruit			
	Poireaux à la crème de moutarde – filet mignon de porc sauce Orloff – lentilles - Camembert – compote pommes pruneaux sans sucre			
SA 22	Oeuf dur mayonnaise – FILET DE COLIN D’ALASKA PANÉ – RATATOUILLE – Edam – fromage blanc aux fruits			
	Pâté de canard cornichon – TORTELLONIS 3 FROMAGES SAUCE CRÈME – petit suisse nature - fruit			
	1/2 pamplemousse sans sucre – filet de colin d’Alaska pané – pâtes + ratatouille – Edam – arlequin de fruits au naturel			
DI 23	Jambon de montagne beurre – BOUDIN BLANC – COMPOTÉE DE POMMES – Saint Nectaire – riz au lait			
	Coeurs de palmier à la provençale – ÉMINCÉ DE COQ AU VIN – POMMES A L’ANGLAISE – yaourt sucré - fruit			
	Coeurs de palmier à la provençale – émincé de coq au vin – pommes à l’anglaise + chou fleur vapeur – yaourt nature sans sucre - fruit			

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 :