

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 28	1/2 pomelos sucré – RÔTI DE PORC AUX OIGNONS GRELOTS – PURÉE – Tomme blanche – crème dessert pistache – gâteaux secs			
	Flan du pêcheur – ESCALOPE BOLOGNAISE – POÊLÉE FORESTIÈRE – yaourt nature - fruit			
	Flan du pêcheur – rôti de porc aux oignons grelots – purée + poêlée forestière – petit suisse nature sans sucre - fruit			
MA 29	Fromage de tête vinaigrette – FILET MEUNIÈRE – GRATIN DE CHOU FLEUR – mini roulé ail fines herbes – yaourt aux fruits			
	Endives à l'emmental – PALETTE DE PORC A LA DIJONNAISE – LENTILLES – petit suisse sucré - fruit			
	Endives à l'emmental – palette de porc à la dijonnaise – lentilles – mini roulé ail fines herbes – yaourt aux fruits sans sucre			
ME 30	Concombre à la crème – BLANQUETTE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE – RIZ PILAF – Coulommiers – gâteau basque			
	Roulade aux olives – LASAGNE BOLOGNAISE – SALADE VERTE – laitage saveur vanille - fruit			
	Concombre à la crème – blanquette de volaille à l'ancienne – riz pilaf + rondelles de carottes – Coulommiers – fromage blanc nature sans sucre			
JE 31	Carotte au maïs – CHOUCROUTE GARNIE – Emmental – compote pomme poire – gâteaux secs			
	Crudités variées – STEAK DU FROMAGER – PETITS POIS A LA FRANÇAISE – yaourt sucré - fruit			
	Carotte au maïs – saucisse fumée – pommes vapeur + petits pois à la française – Emmental – compote pomme poire sans sucre			

HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES		Normal	Ss sel	Diabète
VE 01	Terrine de légumes mayonnaise – FILET DE VOLAILLE AUX PÊCHES – CÔTES DE BLETTE A LA CRÈME – rondelé nature – riz au lait			
	Tartare de courgette au chèvre – JAMBON BRAISÉ AU POIVRE VERT – POMMES A L'ANGLAISE – aromatisé - fruit			
	Tartare de courgette au chèvre – jambon braisé au poivre vert – pommes à l'anglaise + côtes de blette à la crème – rondelé nature – fromage blanc nature sans sucre			
SA 02	Saucisson sec – FILET DE CABILLAUD PANÉ AUX ALGUES – HARICOTS BEURRE SAUTÉS – Edam – chou praliné			
	Salade fermière – MIJOTÉ DE BOEUF SAUCE FORESTIÈRE – FARFALLES – laitage au chocolat - fruit			
	Salade fermière – filet de cabillaud pané aux algues – farfalles + haricots beurre sautés – yaourt nature sans sucre - fruit			
DI 03	Macédoine mimosa – POULE AU POT – RIZ AUX PETITS LÉGUMES – Saint Nectaire – tarte aux pommes			
	Salade nordique – SAUCISSE FUMÉE – CHOU VERT BRAISÉ AUX LARDONS – fruit – liégeois café – gâteaux secs			
	Macédoine mimosa – poule au pot – riz aux petits légumes + 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 :