

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 30	Macédoine à la russe – SAUTÉ DE PORC SAUCE CHORIZO – POMMES RISSOLÉES – Milanette – mousse au chocolat – gâteaux secs			
	Pizza royale – ESCALOPE VIENNOISE – HARICOTS BEURRE PERSILLÉS – yaourt sucré - fruit			
	Radis beurre – sauté de porc sauce chorizo – pommes rissolées + haricots beurre persillés – yaourt nature sans sucre - fruit			
MA 31	MENU BIO : Carottes râpées ciboulette – OMELETTE – CHOU FLEUR VAPEUR – Edam – compote de pommes			
	Galantine pistachée oignons blancs – AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY – RIZ AUX PETITS LÉGUMES – petit suisse sucré - fruit			
	Carottes râpées ciboulette – aiguillettes de poulet sauce curry – riz aux petits légumes + chou fleur vapeur – Edam – compote pomme ananas sans sucre			
ME 01	Crudités variées – PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE – PURÉE CRÉCY – Saint Moret – beignet à l'abricot			
	Salade de tortis trois couleurs – MIJOTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA - POÊLÉE PAYSANNE - laitage au chocolat - fruit			
	Concombre à la menthe – mijoté de bœuf au paprika – purée Crécy + poêlée paysanne – yaourt nature sans sucre - fruit			
JE 02	Salade alsacienne – COUSCOUS ROYAL – SEMOULE AU CURCUMA – Saint Paulin - fruit			
	Tomate et maïs – CHEESE BURGER – FRITES AU FOUR – salade verte – crème dessert saveur vanille - gâteaux secs			
	Tomate et maïs – couscous royal – semoule au curcuma – petit suisse nature sans sucre - fruit			

HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES		Normal	Ss sel	Diabète
VE 03	Poireaux à la graine de moutarde – BROCHETTES DE PORC SAUCE PESTO ROSSO – POÊLÉE MÉRIDIONALE - Coulommiers – riz au lait			
	Salade du midi – POISSON A LA BORDELAISE – LENTILLES – aromatisé – arlequin de fruits			
	Salade du midi – brochettes de porc sauce pesto rosso – lentilles – yaourt nature sans sucre – coupelle de fruits au naturel			
SA 04	Pâté de lapin cornichon – DOS DE COLIN ET SA JULIENNE DE LÉGUMES – POMMES VAPEUR – brique – chou à la pistache			
	Salade printanière – FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX PÊCHES – COQUILLETES – petit suisse nature - fruit			
	Salade printanière – dos de colin et sa julienne de légumes – coquillettes + épinards à la crème – brique – yaourt aux fruits sans sucre			
DI 05	Museau vinaigrette – BOUCHÉES DE POISSON BLANC PANÉES – ÉPINARDS A LA CRÈME – Tomme noire – liégeois de fruits pomme abricot sur coulis de framboises			
	Coeurs de palmier à la provençale – GALOPIN DE VEAU SAUCE CHASSEUR – PETITS POIS – yaourt nature - fruit			
	Coeurs de palmier à la provençale – poule au pot – riz + carottes – Tomme noire – 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 :