

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 14	Pâté de campagne cornichon – PALERON DE BOEUF SAUCE MIRONTON – BLÉ AUX PETITS LÉGUMES – Milanette – compote pomme poire - gâteaux secs			
	Pizza royale – CROQ DE PORC PANÉ AU FROMAGE – HARICOTS BEURRE AUX FINES HERBES – petit suisse sucré - fruit			
	Radis beurre – paleron de bœuf sauce mironton – blé aux petits légumes + haricots beurre aux fines herbes – Milanette – compote pomme poire sans sucre			
MA 15	Crudités variées – TORTILLAS (omelette aux PDT) - BROCOLIS A LA CRÈME – Edam – crème dessert pistache – gâteaux secs			
	Salade fermière – TRANCHETTES DE VOLAILLE SAUCE CHARCUTIÈRE – COUDES – yaourt nature - fruit			
	Carottes râpées vinaigrette – tranchettes de volaille sauce charcutière – coudes + brocolis à la crème – yaourt nature sans sucre - fruit			
ME 16	Roulade aux olives – RÔTI DE DINDE AUX PÊCHES – BRUNOISE DE LÉGUMES – Coulommiers – tarte au citron			
	Salade arlequin – ENTRECÔTE CRUE – FRITES AU FOUR – laitage au chocolat - fruit			
	Salade arlequin – steak sauce poivre vert – riz + brunoise de légumes – petit suisse nature sans sucre - fruit			
JE 17	Oeuf dur sauce tartare – CORDON BLEU – PETITS POIS CAROTTES – Saint Paulin – coupelle de fruits			
	Concombre aux crevettes – COUSCOUS ROYAL – SEMOULE AU CURCUMA – yaourt aux fruits - fruit			
	Concombre aux crevettes – couscous royal – semoule au curcuma – Saint Paulin – yaourt aux fruits sans sucre			

HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES		Normal	Ss sel	Diabète
VE 18	Coeurs de palmier à la provençale – JAMBONNEAU CORNICHON FROID – SALADE DE FLAGEOLETS FROIDS A L'ÉCHALOTE – Saint Moret - mousse au café – gâteaux secs			
	Salade nordique – ESCALOPE VIENNOISE – RATATOUILLE – yaourt sucré - fruit			
	Coeurs de palmier à la provençale – jambonneau froid cornichon – salade de flageolets froids à l'échalote – Saint Moret – fromage blanc nature sans sucre			
SA 19	MENU BIO : Tomate aux fines herbes – RÔTI DE PORC SAUCE CHORIZO – POÊLÉE DE LÉGUMES – fromage foisonné - fruit			
	Riz à la nantaise – DOS DE COLIN SAUCE CORAIL – PURÉE DE POTIRON – laitage saveur vanille – flan tradition			
	Tomate aux fines herbes – dos de colin sauce corail – purée de potiron + poêlée potagère – yaourt nature sans sucre - fruit			
DI 20	Macédoine au surimi – SAUCISSE DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉE – RONDELLES DE CAROTTES – bleu douceur – crème renversée			
	Rosette beurre – ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CINQ BAIES – QUARTIERS DE POMMES DORÉES – aromatisé - fruit			
	Macédoine au surimi – émincé de bœuf aux cinq baies – quartiers de pommes dorées + rondelles de carottes – 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 :