

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 13	Radis beurre – SAUTÉ DE PORC SAUCE ORLOFF – CAROTTES VICHY – Tomme noire – crème dessert saveur vanille – gâteaux secs			
	Macédoine mimosa – CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE KETCHUP – FARFALLES – yaourt nature - fruit			
	Macédoine mimosa – sauté de porc sauce Orloff – farfalles + carottes Vichy – yaourt nature sans sucre - fruit			
MA 14	Pois chiches à la marocaine – FILET DE VOLAILLE AU THYM – HARICOTS VERTS PERSILLÉS – mini roulé ail fines herbes – liégeois café - gâteaux secs			
	Tomate au surimi – CHIPOLATAS GRILLÉES – SALADE DE LENTILLES FROIDES VINAIGRETTE – laitage au chocolat - fruit			
	Tomate au surimi – filet de volaille grillé froid – salade de lentilles froides vinaigrette – yaourt nature sans sucre – coupelle de fruits au naturel			
ME 15 férié	Pâté en croûte cornichon – FILET DE BAR AU BEURRE BLANC – RIZ AUX PETITS LÉGUMES – Camembert – mirabelles au sirop			
	Salade Dublin – RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE – POÊLÉE POTAGÈRE – petit suisse sucré - fruit			
	Salade Dublin – rôti de veau sauce forestière – riz aux petits légumes + poêlée potagère – Camembert - fruit			
JE 16	Melon – ESCALOPE BOLOGNAISE – PETITS POIS CAROTTES – Emmental – compote de pommes – gâteaux secs			
	Crudités variées – ASSIETTE CHARCUTIÈRE – POMMES DE TERRE PIÉMONTAISE – yaourt sucré - fruit			
	Melon – lasagne au saumon – salade verte – Emmental – compote de pommes sans sucre			

HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES		Normal	Ss sel	Diabète
VE 17	Coeurs de palmier sauce gribiche – FEUILLETÉ CHÈVRE ÉPINARDS – SALADE VERTE – rondelé nature – tarte aux pommes			
	1/2 pamplemousse sucré – GOULASH DE BOEUF AU PAPRIKA – POMMES RONDES – faisselle au sucre - fruit			
	1/2 pamplemousse sans sucre – goulash de bœuf au paprika – pommes rondes + haricots verts – rondelé nature – faisselle nature sans sucre			
SA 18	Carottes râpées au cumin – BOEUF FROID AUX FINES HERBES – CHOU FLEUR VINAIGRETTE – Edam – gâteau au chocolat			
	Pâté de lapin cornichon – PAVÉ DE POISSON MARINÉ A L’HUILE D’OLIVE ET CITRON – PURÉE DE LÉGUMES – petit suisse nature - fruit			
	Carottes râpées au cumin – pavé de poisson mariné à l’huile d’olive et citron – purée de légumes + petits pois carottes – petit suisse nature sans sucre - fruit			
DI 19	Museau vinaigrette – PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE CATALANE – DUO DE NAVETS CAROTTES – Saint Nectaire – crème aux œufs – gâteaux secs			
	Maquereaux pommes à l’huile – JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE – ÉPINARDS A LA CRÈME – aromatisé - fruit			
	Maquereaux pommes à l’huile – paupiette de lapin sauce catalane – riz + duo navets 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 :