

**Portage de Repas** - 9 rue Henri Breuil - CS 90089 - 60607 Clermont cedex

**Tél : 03 44 68 27 41**

Nom :

Adresse :

Commune :

<b>HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES</b>		Normal	Ss sel	Diabète
<b>LU 26</b>	Betteraves à l'échalote – BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS – RIZ CRÉOLE – Milanette – compote pomme poire – gâteaux secs			
	Flan du pêcheur – PANÉ DE PORC A LA TOMATE – COURGETTES A LA TOMATE – yaourt nature - fruit			
	Flan du pêcheur – bœuf braisé aux oignons – riz créole + courgettes à la tomate – Milanette - fruit			
<b>MA 27</b>	Galantine pistachée oignon blanc – OMELETTE AUX CHAMPIGNONS – HARICOTS BEURRE VAPEUR – Edam – brassé à la pulpe de fruits			
	Chou blanc aux noisettes – KEFTA DE VOLAILLE A LA MAROCAINE ( boulettes avec oignon-persil-coriandre-épices douces ) – SEMOULE AU CURCUMA – laitage au chocolat - fruit			
	Oeuf dur mayonnaise – omelette aux champignons – semoule au curcuma + haricots beurre vapeur – yaourt nature sans sucre – compote pomme poire sans sucre			
<b>ME 28</b>	Cervelas vinaigrette – STEAK VÉGÉTAL SARRASIN LENTILLES POIREAUX – RONDELLES DE CAROTTE – Coulommiers – grillé aux pommes			
	Crudités variées – SOT L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE BASQUAISE – TORTIS – petit suisse sucré - fruit			
	Tomate au vinaigre balsamique – sot l'y laisse de dinde sauce basquaise – tortis + rondelles de carotte – Coulommiers – fromage blanc nature sans sucre			
<b>JE 29</b>	<b>MENU BIO</b> : Carottes râpées aux graines de sésame – SAUTÉ DE VOLAILLE A LA CRÈME – BROCOLIS PERSILLÉS – Emmental – crème dessert chocolat - gâteaux secs			
	Macédoine au surimi – TARTIFLETTE – aromatisé - fruit			
	Carottes râpées aux graines de sésame – filet de volaille grillé – pommes vapeur + brocolis persillés – yaourt nature sans sucre - fruit			

<b>HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES</b>		Normal	Ss sel	Diabète
<b>VE 30</b>	Coeur d'artichaut sauce mousseline – CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE – COQUILLETES – Saint Bricet – mousse au café - gâteaux secs			
	Museau vinaigrette – TRIANGLE FEUILLETÉ DE SAUMON A LA SCANDINAVE ( 2 feuilletés garnis de saumon-crème fraîche-sauce hollandaise-aneth ) - SALADE VERTE – yaourt sucré - fruit			
	Coeur d'artichaut sauce mousseline – côte de porc sauce charcutière – coquillettes + poêlée de légumes – Saint Bricet – yaourt aux fruits sans sucre			
<b>SA 01</b>	Salade Tika – FILET DE POISSON MARINÉ THYM CITRON POIVRE – PURÉE – bleu douceur – amandine aux framboises			
	Concombre aux fines herbes – ESTOUFFADE DE PORC SAUCE CAMEL – CHOUX DE BRUXELLES – petit suisse nature - fruit			
	Salade Tika – filet de poisson mariné thym citron poivre – purée + choux de Bruxelles – petit suisse nature sans sucre - fruit			
<b>DI 02</b>	Poireaux mimosa – SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE GRAND MÈRE – POÊLÉE DE LÉGUMES – Tomme noire – tarte aux pommes			
	Maquereau pommes à l'huile – SAUCISSE FUMÉE – LENTILLES – île gourmande - fruit			
	Poireaux mimosa – saucisse fumée – lentilles – 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 :