

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	Pizza royale – SAUTÉ DE VEAU A LA ROMAINE – JULIENNE DE LÉGUMES – Camembert – crème dessert praliné - gâteaux secs			
	Fromage de tête vinaigrette – STEAK VÉGÉTAL BLÉ FROMAGE ÉPINARDS – PURÉE – yaourt sucré - fruit			
	Chou rouge aux noisettes – sauté de veau à la romaine – pommes rondes + julienne de légumes – Camembert – fromage blanc nature sans sucre			
MA 15	MENU BIO : Carottes râpées vinaigrette – BOULETTES DE BOEUF A L'ÉCHALOTE – PÂTES – Edam - fruit			
	Taboulé aux raisins – FILET DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE – HARICOTS BEURRE VAPEUR – petit suisse nature – coupelle de pêches			
	Carottes râpées vinaigrette – boulettes de bœuf à l'échalote – macaronis + haricots beurre vapeur – Saint Nectaire – coupelle de fruits au naturel			
ME 16	Crudités variées – SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE – SALSIFIS EN GRATIN – rondelé ail fines herbes – grillé à l'abricot			
	Salade de quinoa – CROUSTADE DE VOLAILLE (feuilleté garni de sauce suprême-blanc volaille-champignons) - SALADE VERTE – petit suisse aux fruits - fruit			
	Roulade de volaille – rôti de dinde aux épices – riz pilaf + salsifis en gratin – petit suisse nature sans sucre - fruit			
JE 17	Pâté de campagne cornichon – CORDON BLEU – RATATOUILLE – Comté – compote pomme fraise - gâteaux secs			
	Concombre au surimi – TARTIFLETTE – laitage au chocolat - fruit			
	Concombre au surimi – cordon bleu – pommes vapeur + ratatouille – Comté – compote pomme fraise sans sucre			

HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES		Normal	Ss sel	Diabète
VE 18	Lentilles aux lardons – FEUILLETÉ DE CABILLAUD AU GEWURTZTRAMINER – SALADE VERTE – pointe de Brie – mousse au café – gâteaux secs			
	Radis beurre – CUISSE DE POULET AUX CHAMPIGNONS – POMMES DE TERRE GRAND MÈRE – tarte aux pommes - fruit			
	Radis beurre – cuisse de poulet aux champignons – pommes de terre grand-mère + haricots verts – pointe de Brie – yaourt aux fruits sans sucre			
SA 19	Oeuf dur sauce tartare – LONGE DE PORC A LA LYONNAISE – CHOU FLEUR A LA CRÈME – port salut – mi-cuit au chocolat			
	Salade du chef – SAUMONETTE SAUCE DIEPPOISE – PURÉE CRÉCY – yaourt nature - fruit			
	Oeuf dur sauce tartare – saumonette sauce dieppoise – purée Crécy + chou fleur à la crème – yaourt nature sans sucre - fruit			
DI 20	Jambon de montagne beurre – FILET DE PINTADE AUX PRUNEAUX – LINGUINES (pâtes) - bleu douceur – panacotta aux fruits rouges			
	Coeurs de palmier sauce ravigote – ENDIVES AU JAMBON – aromatisé - fruit			
	Coeurs de palmier sauce ravigote – endives au jambon – petit suisse 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 :