

**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 03</b>	Macédoine mimosa – SAUTÉ DE BOEUF A LA HONGROISE – TORTIS – Tomme noire – liégeois saveur vanille - gâteaux secs			
	Quiche poireaux chèvre noix – NUGGETS DE PORC – PETITS POIS A L'ÉTUVÉE – petit suisse nature - fruit			
	Macédoine mimosa – sauté de bœuf à la hongroise – tortis + petits pois à l'étuvée – petit suisse nature sans sucre - fruit			
<b>MA 04</b>	Melon – SALADE DE L'ÉTÉ ( tagliatelle-tomate-surimi-crevette-moule-mais-poivron- jus citron et orange ) - mini roulé ail fines herbes – yaourt sucré			
	Crudités variées – SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE – BROCOLIS VAPEUR – riz au lait - fruit			
	Betteraves vinaigrette – filet de poulet froid sauce mayonnaise – salade parmentière froide + brocolis vinaigrette – yaourt nature sans sucre – fromage blanc nature sans sucre			
<b>ME 05</b>	Salade flamenco – TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE – POMMES RONDES – Coulommiers – grillé aux abricots			
	Tomate aux câpres – CHEESEBURGER – SALADE VERTE – petit suisse aux fruits - fruit			
	Tomate aux câpres – aiguillettes de volaille à la crème de poivrons – pommes rondes + courgettes au gratin – mini roulé ail fines herbes - fruit			
<b>JE 06</b>	<b>MENU BIO</b> : Carottes râpées aux fruits secs – CHILI CON CARNE – RIZ A LA MEXICAINE – Emmental – compote de pommes – gâteaux secs			
	Oeuf dur sauce tartare – ESCALOPE BOLOGNAISE – HARICOTS VERTS PERSILLÉS – laitage au chocolat - fruit			
	Carottes râpées vinaigrette – filet de colin d'Alaska mariné à la provençale – riz + haricots verts persillés – Emmental – compote pomme poire sans sucre			

<b>HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES</b>		Normal	Ss sel	Diabète
<b>VE 07</b>	Radis sel – LONGE DE PORC AU THYM – ÉPINARDS A LA CRÈME – Edam – entremet 3 chocolats			
	Fromage de tête vinaigrette – FILET DE COLIN D'ALASKA MARINÉ A LA PROVENÇALE – PÂTES – yaourt nature - fruit			
	Concombre façon tzaziki – longe de porc au thym – purée + épinards à la crème – yaourt nature sans sucre - fruit			
<b>SA 08</b>	Pâté de lapin oignons blancs – JAMBON BRAISÉ A LA BIÈRE – LENTILLES – rondelé nature - fruit			
	Céleri rémoulade – PAUPIETTE DE DINDE SAUCE BOURGEOISE – BÂTONNETS DE CAROTTES – yaourt aux fruits – tarte aux pommes			
	Céleri rémoulade – jambon braisé à la bière – lentilles – rondelé nature – yaourt aux fruits sans sucre			
<b>DI 09</b>	Pastèque – FEUILLETÉ DE SAUMON A L'OSEILLE – PURÉE – Saint Nectaire – île flottante			
	Coeurs d'artichaut sauce ciboulette – BLANQUETTE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE – RIZ – aromatisé - fruit			
	Coeurs d'artichaut sauce ciboulette – blanquette de volaille à l'ancienne – riz + bâtonnets de carottes – yaourt nature sans sucre - fruit			
<b>LU 10 férié</b>	Salade aux gésiers – RÔTI DE VEAU MARENGO – POÊLÉE DE LÉGUMES – Saint Moret – poire au chocolat et amandes			
	Rosette beurre – FILET DE VOLAILLE A LA BORDELAISE – POMMES NOISETTES – petit suisse sucré - fruit			
	Salade aux gésiers – rôti de veau Marengo – pommes noisettes + poêlée de légumes – Saint Moret – poire au naturel			

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 :