

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 12	Flamiche aux poireaux – CARBONNADE DE BOEUF A LA FLAMANDE – FRITES TRADITION AU FOUR – Milanette – compote de pommes et spéculos			
	Betteraves vinaigrette – LONGE DE PORC AU MAROILLES – CHOUX DE BRUXELLES – petit suisse sucré - fruit			
	Betteraves vinaigrette – carbonnade de bœuf à la flamande – frites tradition au four + choux de Bruxelles – Milanette – compote de pommes sans sucre			
MA 13	1/2 pomelos sucré – BOUCHÉES DE POISSON BLANC PANÉES – PENNES – Tomme blanche – fromage blanc confiture de fruits			
	Rosette beurre – TRANCHETTES DE VOLAILLE A LA LYONNAISE – DUO DE CAROTTES – laitage saveur vanille - fruit			
	Tomate vinaigrette – tranchettes de volaille à la lyonnaise – pennes + duo de carottes – Tomme blanche – fromage blanc nature sans sucre			
ME 14	Crudités variées – GALETTE SARRASIN (avec sauce béchamel-jambon dinde-oeuf-Emmental-oignon) - SALADE VERTE – Saint Moret – grillé aux abricots			
	Salade aux gésiers – SAUCISSE FUMÉE – JARDINIÈRE DE LÉGUMES – yaourt nature - fruit			
	Salade aux gésiers – blanquette de poulet à la basquaise – riz + jardinière de légumes – yaourt nature sans sucre - fruit			
JE 15	Cervelas vinaigrette – OMELETTE AUX CHAMPIGNONS – PETITS POIS A L'ÉTUVÉE – pointe de Brie – crème dessert pistache – gâteaux secs			
	Mimosa à la parisienne – HACHIS PARMENTIER – petit suisse nature - fruit			
	Mimosa à la parisienne – omelette aux champignons – petits pois à l'étuvée – petit suisse nature sans sucre			

HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES		Normal	Ss sel	Diabète
VE 16	Céleri rémoulade – CUISSE DE POULET SAUCE MARENGO – HARICOTS BEURRE VAPEUR – Saint Paulin – yaourt aux fruits			
	Salade de riz à la nantaise – CHOU FARCI ET POMMES DE TERRE – yaourt sucré - fruit			
	Céleri rémoulade – cuisson de poulet sauce Marengo – pommes vapeur + haricots beurre vapeur – Saint Paulin – yaourt aux fruits sans sucre			
SA 17	Taboulé à la menthe – PILONS DE POULET RÔTIS – CHOU FLEUR A LA CRÈME – Camembert – amandine aux framboises			
	Pâté en croûte cornichon – COLIN LIEU CITRONNÉ – POMMES RONDES – petit suisse aux fruits - fruit			
	Carottes râpées au vinaigre de cidre – colin lieu citronné – pommes rondes + chou fleur à la crème – yaourt nature sans sucre - fruit			
DI 18	Tartare de courgettes aux agrumes – RÔTI DE PORC AU VIN BLANC – POÊLÉE FORESTIÈRE – Saint Nectaire – crème aux œufs – gâteaux secs			
	Mortadelle beurre – PAUPIETTE DE DINDE AU ROMARIN – PURÉE – aromatisé - fruit			
	Tartare de courgettes aux agrumes – rôti de porc a u vin blanc – purée + poêlée forestière – Saint Nectaire - 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 :