

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 25 | Flan épinards chèvre – AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPRÊME – RIZ – Camembert – compote de pommes – gâteaux secs | | | |
| | Pâté de canard cornichon – BOEUF BRAISÉ SAUCE NIÇOISE – HARICOTS VERTS PERSILLÉS – yaourt nature - fruit | | | |
| | Chou blanc à la berlinoise – bœuf braisé sauce niçoise – riz + haricots verts persillés – Camembert – compote de pommes sans sucre | | | |
| MA 26 | Tomate au vinaigre balsamique – PALETTE DE PORC A LA DIJONNAISE – PETITS POIS – Saint Nectaire – salade de fruits | | | |
| | Salade piémontaise – LASAGNES BOLOGNAISE – SALADE VERTE – laitage au chocolat - fruit | | | |
| | Tomate au vinaigre balsamique – palette de porc à la dijonnaise – petits pois – Saint Nectaire – arlequin de fruits sans sucre | | | |
| ME 27 | Concombre au surimi – TRANCHETTES DE VOLAILLE SAUCE COLOMBO – RONDELLES DE CAROTTES – tartare ail fines herbes – tarte pomme rhubarbe | | | |
| | Crudités variées – ANDOUILLETTE GRILLÉE – QUARTIERS DE POMMES DORÉES – petit suisse sucré - fruit | | | |
| | Oeuf dur sauce tartare – tranchettes de volaille sauce Colombo – quartiers de pommes dorées + rondelles de carottes – yaourt nature sans sucre - fruit | | | |
| JE 28 | Cervelas vinaigrette – BOUCHÉES DE POISSON BLANC PANÉES – RATATOUILLE – Montalait – crème dessert saveur vanille – gâteaux secs | | | |
| | Salade nordique – COUSCOUS ROYAL – SEMOULE AU CURCUMA – aromatisé - fruit | | | |
| | Carottes râpées au maïs – couscous royal – semoule au curcuma – Montalait – yaourt aux fruits sans sucre | | | |

| HORMIS LE POTAGE - COMPOSITION DES PLATEAUX : VEUILLEZ INDIQUER LES QUANTITÉS DANS LES COLONNES | | Normal | Ss sel | Diabète |
|--|--|--------|--------|---------|
| VE 29 | Salade de tortis 3 couleurs – FILET DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE – CÔTES DE BLETTES A LA CRÈME – pointe de Brie – coupelle de fruits | | | |
| | Champignons à la crème – RACLETTE (CHARCUTERIE – POMMES RONDES - FROMAGE) - fruit – fromage blanc saveur vanille | | | |
| | Champignons à la crème – filet de volaille sauce normande – pommes rondes + côtes de blettes à la crème – pointe de Brie – fromage blanc nature sans sucre | | | |
| SA 30 | MENU BIO : Taboulé - RÔTI DE PORC SAUCE PROVENÇALE – BROCOLIS VAPEUR – Chanteneige - fruit | | | |
| | Salade de pois chiches à la grecque – DOS DE COLIN MEUNIÈRE – PURÉE CRÉCY – petit suisse nature – gâteau au chocolat | | | |
| | Salade de pois chiches à la grecque – dos de colin meunière – purée Crécy + brocolis vapeur – petit suisse nature - fruit | | | |
| DI 31 | Tartare de courgettes au chèvre – CUISSE DE POULE CONFITE – CORDIALE DE LÉGUMES – bleu douceur – riz au lait | | | |
| | Macédoine mimosa – FILET MIGNON DE PORC SAUCE MOUTARDE – LENTILLES – yaourt sucré - fruit | | | |
| | Tartare de courgettes au chèvre – filet mignon de porc sauce moutarde – 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 :