

Nom :

Commune :

Pour toutes informations : service Portage de Repas - **Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Chou blanc bio et vinaigrette	Betteraves à l'échalote	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte et vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Salade du pêcheur	Crudités variées
	Plats Garnis							
	Plats	Sauté de boeuf bio sauce mironton	Médallions de volaille sauce basquaise	Sauté de porc au thym*	Escalope de volaille grillée	Filet de colin sauce niçoise	Langue de boeuf sauce piquante	Blanquette de veau aux champignons
	Accomp.	Blé / Jeunes carottes sautées	Chou fleur / vapeur Coquillettes	Semoule / Ratatouille	Petits pois à l'étuvée	Pommes vapeur / Epinards béchamel	Macaronis / Haricots verts	Riz Choux de Bruxelles sautés
Produit Laitiers		Tomme grise bio	Yaourt nature bio	Emmental bio	Petit fromage blanc nature bio	Camembert bio	Yaourt nature	Fromage fouetté
Desserts		Purée de pomme bio sans sucres ajoutés	Kaki	Fruit bio	Pomme	Fromage blanc nature	Kiwi	Yaourt aux fruits sans sucre
Nbre de repas								
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €								
		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Nbre de potage								

* Contient du porc

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Nom :

Commune :



SAGERE S.A.S.

Pour toutes informations : service Portage de Repas - **Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Salade de chou fleur, tomate, maïs et olive	Carottes râpées vinaigrette au citron	Chou blanc sauce fromagère	Oeuf dur bio et sauce cocktail	Endives vinaigrette	Salade parmentière	Coeurs de palmier sauce ravigote
	Plats Garnis	Plats	Filet de colin d'Alaska meunière	Sauté de boeuf en daube	Rôti de dinde sauce poulette	Couscous royal (viande)	Omelette bio	Emincé de coq au cidre
Accomp.		Haricots verts bio persillés / Pennes	Riz / Courgettes à la tomate	Poêlée forestière / Purée	Semoule	Boullgour à la tomate / Brocolis persillés	Riz / Haricots verts	Pommes de terre grenailles / Fondue de poireaux
Produit Laitiers		Petit fromage blanc nature bio	Saint-Paulin bio	Edam bio	Yaourt nature bio	Tomme grise bio	Petit fromage blanc nature	Yaourt nature
Desserts		Fruit bio	Fromage blanc nature bio	Purée de pomme sans sucres ajoutés	Orange	Coupelle de fruits au naturel	Kiwi	Pomme bicolore
Nbre de repas								
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €								
		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Nbre de potage								

* Contient du porc

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Nom :

Commune :

Pour toutes informations : service Portage de Repas - Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Crudités variées	Radis beurre	REPAS DE FIN D'ANNEE	Salade verte et vinaigrette	Oeuf dur bio et mayonnaise au curry	Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne	Champignons à la crème
	Plats Garnis	Paleron de boeuf sauce aux oignons grelots	Emincé de volaille sauce lyonnaise		Côte de porc grillée*	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert	Jambon braisé à la bière*	Tête de veau sauce gribiche
	Accomp.	Purée de pommes de terre à l'emmental / Ratatouille	Chou fleur vapeur / Riz		Haricots blancs sauce tomate	Petits pois à l'étuvée	Flageolets	Quartiers de pommes de terre dorées / Côtes de blettes à l'ail
Produit Laitiers		Petit fromage blanc nature bio	Tomme blanche		Emmental bio	Yaourt nature bio	Milanette	Petit fromage blanc nature
Desserts		Fruit	Fromage blanc nature bio		Purée de pomme-fraise-cassis bio sans sucres ajoutés	Fruit bio	Purée de pomme-pruneaux sans sucres ajoutés	Clémentines
Nbre de repas								
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €								
		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Nbre de potage								

* Contient du porc

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



MENU DIABETIQUE 7 jours
Semaine N°52
(du 23/12 au 29/12/2024)

Nom :

Commune :



SAGERE S.A.S.

Pour toutes informations : service Portage de Repas - Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Crêpes au fromage	Chou rouge bio et vinaigrette	REPAS DE NOEL	Carottes râpées au vinaigre de cidre	Oeuf dur sauce tartare	Fonds d'artichauts sauce vinaigrette	Crudités variées
	Plats Garnis	Rôti de dinde sauce crème	Sauté de boeuf bio sauce marengo		Steak haché cuit à cœur	Filet de colin meunière	Tomates farcies*	Cuisse de poule sauce suprême
	Accomp.	Haricots verts bio aux fines herbes / Pommes vapeur	Semoule bio / Jardinière de légumes		Pâtes Ratatouille	Bâtonnets de carottes sautés / Boulgour à la tomate	Riz	Pâtes / Julienne de légumes
Produit Laitiers		Yaourt nature bio	Edam bio		Tomme grise bio	Petit fromage blanc nature	Yaourt nature	Montalait
Desserts		Clémentines	Purée de pomme bio sans sucres ajoutés		Purée de pomme mirabelle sans sucres ajoutés	Fruit bio	Poire	Fromage blanc nature
Nbre de repas								
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €								
		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Nbre de potage								

* Contient du porc

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais