

Nom :

Commune :

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

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Demi pomelos bio nature sans sucre	Carottes râpées à l'orange	Endives à l'emmental	Velouté de potiron	Betteraves au thon	Salade verte et vinaigrette	Tartare de courgettes aux agrumes
	Plats Garnis							
Plats Garnis	Plats	Sauté de boeuf bio sauce forestière	Sauté de volaille sauce tunisienne	Rôti de porc LR au paprika*	Escalope de volaille grillée	Marmite de poissons sauce citron	Blanquette de volaille à l'ancienne	Palette de porc à la moutarde à l'ancienne*
	Accomp.	Coquillettes bio / Epinards à la crème	Petits pois à l'étuvée	Haricots beurre à l'ail / Riz	Purée / Chou-fleur vapeur	Riz trois saveurs / Carottes vichy	Pommes vapeur / Haricots verts	Lentilles
Produit Laitiers		Edam bio	Tomme blanche	Emmental bio	Petit fromage blanc nature bio	Yaourt nature bio	Montalait	Petit fromage blanc nature
Desserts		Fromage blanc nature bio	Purée de pomme banane bio sans sucres ajoutés	Yaourt aux fruits sans sucre	Orange	Poire	Faiselle nature sans sucre	Coupelle de fruits au naturel
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		Macédoine à l'aneth	Chou blanc vinaigrette	Salade verte et vinaigrette	Carottes râpées bio persillées	Demi pomelos nature sans sucre	Salade de riz et petits pois	Crudités variées
	Plats Garnis	Rôti de veau sauce crème	Sauté de boeuf sauce bourguignonne	Longe de porc aux olives*	Omelette bio	Filet de colin à l'oseille	Escalope de volaille sauce colombo	Rognons de boeuf sauce porto
	Accomp.	Brocolis vapeur / Pommes rissolées	Riz / Jardinière de légumes	Ratatouille / Coudes	Haricots verts bio vapeur Purée	Bulgour / Carottes rondelles	Farfalles / Chou fleur	Pommes rondes aux herbes / Fondue de poireaux
Produit Laitiers		Yaourt nature	Saint-Nectaire AOP	Petit fromage blanc nature bio	Tomme grise bio	Edam bio	Yaourt nature	Fromage frais
Desserts		Orange	Purée de pomme bio sans sucres ajoutés	Fruit	Fromage blanc nature bio	Purée de pomme pêche sans sucres ajoutés	Pomme	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

MENU DIABETIQUE 7 jours
Semaine N°47
(du 18/11 au 24/11/24)

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		Betteraves vinaigrette	Céleri bio et sauce rémoulade	Velouté de poireaux	Oeuf dur sauce tartare	Salade verte aux pignons de pin	Fonds d'artichauts sauce mousseline	Coeurs de palmier sauce gribiche
	Plats Garnis	Plats	Paleron de boeuf sauce guardian	Sauté de porc sauce chorizo*	Tranchettes de poulet sauce poulette	Jambon blanc*	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert	Haché à l'agneau sauce à l'échalote
Accomp.		Duo de carottes Frites au four	Riz bio / Haricots verts	Blé / Brunoise de légumes	Purée / Haricots beurre persillés	Chou fleur vapeur / Semoule	Flageolets	Conchigli / Duo navets carottes
Produit Laitiers		Petit fromage blanc nature bio	Edam bio	Yaourt nature	Petit fromage blanc nature	Tomme grise bio	Yaourt nature	Tomme noire
Desserts		Pomme bicolore	Purée de pomme poire bio sans sucres ajoutés	Fruit bio	Orange	Purée de pomme ananas sans sucres ajoutés	Poire	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 coleslaw	Endives aux pommes	Salade de pommes de terre et poivrons	Macédoine de légumes mayonnaise	Oeuf dur bio et sauce béarnaise	Taboulé	Crudités variées
	Plats Garnis	Pavé de poisson mariné à la provençale	Côte de porc sauce picarde*	Rôti de dinde sauce aigre douce	Potée aux lentilles*	Sauté de boeuf bio sauce sambal	Steak haché cuit à cœur	Filet de merlu sauce échalote ciboulette
	Accomp.	Boullgour à la tomate Brocolis vapeur	Purée de pommes de terre et butternut / Choux de Bruxelles sautés	Bâtonnets de carottes vapeur / Riz		Epinards bio à la crème / Tortis	Pommes vapeur Chou fleur persillé	Riz / Haricots verts sautés
Produit Laitiers		Camembert	Cantal AOP	Yaourt nature bio	Petit fromage blanc nature bio	Emmental bio	Yaourt nature	Fromage frais
Desserts		Purée de pomme-fraise-cassis bio sans sucres ajoutés	Fromage blanc nature bio	Kaki	Fruit	Fruit	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