

Nom :



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	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Chou blanc bio vinaigrette		Betteraves à l'échalote		Endives vinaigrette		Saucisson à l'ail beurre*		Chou rouge aux raisins		Céleri rémoulade		Coeurs d'artichauts vinaigrette
	2	Tarte à l'oignon		Carottes râpées au cumin		Oeuf dur mayonnaise		Velouté jardinière de légumes		Salade Tika		Salade du pêcheur		Pâté en croûte cornichon*
	3	Rillettes cornichon*		Saucisson sec beurre*		Salami beurre*		Tomate au maïs		Pâté forestier oignons blancs*				
Plats	1	Sauté de boeuf bio sauce mironton		Pané du fromager		Sauté de porc au thym*		Hachis parmentier		Filet de colin sauce niçoise		Langue de boeuf sauce piquante		Blanquette de veau aux champignons
	2	Paupiette de volaille sauce caramel		Médailles de volaille sauce basquaise		Haché à l'agneau sauce aux épices		Cordon bleu		Saucisse de Toulouse grillée*		Feuilleté de saumon à l'oseille		Palette de porc à la diable*
	3	Filet de colin d'Alaska meunière				Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Galette végétarienne épeautre provolone						Croq veggi fromage
Accomp.	1	Blé		Coquillettes		Semoule				Pommes vapeur		Macaronis		Riz
	2	Jeunes carottes sautées		Chou fleur vapeur		Ratatouille		Petits pois à l'étuvée		Epinards béchamel		Salade verte		Choux de Bruxelles sautés
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné
	2	Jambon		Steak haché		Omelette		Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée
	4	Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts
Laitages	1	Tomme grise bio		Gouda		Emmental bio		Bûche de laits mélangés		Camembert bio		Montalait		Fromage fouetté
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature
Desserts	1	Orange		Kaki		Fruit		Pomme		Poire		Kiwi		Ananas frais
	2	Mousse au chocolat bio		Purée de pomme poire et gâteaux secs		Beignet à la framboise		Yaourt aux fruits		Gâteau au fromage blanc et arôme fleur d'oranger		Faisselle au sucre		Ile gourmande
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	

* contient du porc

Nom :

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

	Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Salade de chou fleur, tomate, maïs et olive		Carottes râpées miel et citron		Chou blanc sauce fromagère		Oeuf dur bio et sauce cocktail		Endives vinaigrette		Julienne de courgettes au thon		Coeurs de palmier sauce ravigote
	2	Flan au fromage		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert		Tomate à l'estragon		Lentilles aux oignons		Salade parmentière		Pâté en croûte cornichon*
	3	Fromage de tête vinaigrette*		Andouille beurre*		Roulade de volaille et beurre		Pâté de campagne cornichon*		Rillettes cornichon*				
Plats	1	Filet de colin d'Alaska pané		Sauté de boeuf en daube		Rôti de dinde sauce poulet		Couscous royal (viande)		Omelette bio		Emincé de coq au cidre		Rognons de boeuf sauce porto
	2	Longe de porc sauce chorizo*		Haché au poulet à l'italienne		Crêpinette grillée aux herbes*		Nuggets de maïs et ketchup		Filet de colin sauce pesto rosso		Croissants au jambon*		Poule au pot
	3			Galette végétarienne blé fromage épinards		Pavé de poisson mariné à la provençale						Filet de colin sauce au basilic		Bouchées au camembert
Accomp.	1	Pennes		Riz		Purée		Semoule		Boullgour à la tomate		Riz		Pommes de terre grenailles
	2	Haricots verts bio persillés		Courgettes à la tomate		Poêlée forestière		Carottes rondelles		Brocolis persillés		Salade verte		Fondue de poireaux
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné
	2	Jambon		Steak haché		Omelette		Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon
	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée
	4	Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts
Laitages	1	Tomme noire		Saint-Paulin bio		Edam bio		Fromage fondu		Tomme grise bio		Fromage frais		Saint-Nectaire
	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature
Desserts	1	Fruit		Pomme rouge		Fruit		Orange		Poire		Kiwi		Pomme bicolore
	2	Liégeois saveur vanille		Crème dessert saveur vanille bio		Tarte aux pommes		Purée de pommes ananas et gâteaux secs		Gâteau basque		Fromage blanc aux fruits		Semoule au lait
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	

* contient du porc

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

	Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Feuilleté bolognaise 	Radis beurre		REPAS DE FIN D'ANNEE UNIQUE		Betteraves vinaigrette		Oeuf dur bio et mayonnaise au curry		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Champignons à la crème	
	2	Demi pomelos nature et sucre	Salade de tortis vinaigrette		Merci de cocher la case si vous souhaitez le repas		Velouté de poireaux et pointe de crème		Carottes râpées à l'orange		Salade de riz à la nantaise		Mortadelle beurre*	
	3	Pâté de canard cornichon*	Saucisson à l'ail beurre*				Pâté de campagne cornichon*		Rosette beurre*					
Plats	1	Paleron de boeuf sauce aux oignons grelots	Tortillas (omelette aux pommes de terre)				Côte de porc grillée*		Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert		Jambon braisé à la bière*		Tête de veau sauce gribiche	
	2	Saucisse fumée*	Emincé de volaille sauce lyonnaise				Escalope de poulet poêlée		Haché au veau sauce normande		Feuilleté au chèvre doux		Poisson à la Bordelaise	
	3	Croq du fromager					Galette végétarienne épeautre provolone							
Accomp.	1	Purée de pommes de terre à l'emmental	Riz				Haricots blancs sauce tomate		Coudes		Flageolets		Quartiers de pommes de terre dorées	
	2	Ratatouille	Chou fleur vapeur				Carottes vichy		Petits pois à l'étuvée		Salade verte		Côtes de blettes à l'ail	
Remplacement	1	Poisson mariné	Poisson pané				Poisson pané		Poisson mariné		Poisson pané		Poisson mariné	
	2	Jambon	Steak haché				Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon	
	3	Purée	Purée				Purée		Purée		Purée		Purée	
	4	Haricots verts	Chou-fleur				Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts	
Laitages	1	Carré Président	Tomme blanche				Emmental bio		Camembert bio		Milanette		Tartare ail et fines herbes	
	2	Yaourt nature	Yaourt nature				Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Fruit	Orange				Kiwi		Fruit		Pomme		Clémentines	
	2	Purée de pommebanane et gâteaux secs	Yaourt brassé aux fruits bio				Crème dessert chocolat bio 		Flan nappé caramel 		Mousse saveur café		Riz au lait 	
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	

* contient du porc

Nom :

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

	Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Crêpes au fromage		Chou rouge bio et vinaigrette		REPAS DE FIN D'ANNEE UNIQUE		Carottes râpées au vinaigre de cidre		Oeuf dur sauce tartare		Fonds d'artichauts sauce vinaigrette		Poireaux à la crème d'échalote
	2	Tomate à l'échalote		Salade basque*		Merci de cocher la case si vous souhaitez le repas		Taboulé		Endives aux noix		Salade piémontaise		Rillettes cornichon
	3	Roulade aux olives cornichon*		Saucisson sec beurre*				Chorizo beurre*		Pâté de foie aux oignons*				
Plats	1	Rôti de dinde au miel		Sauté de boeuf bio sauce marenge				Farfalles à la ratatouille et au fromage		Filet de colin meunière		Tomates farcies*		Cuisse de poule sauce suprême
	2	Boulettes au boeuf sauce hongroise		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux				Escalope viennoise		Rôti de porc à l'indienne*		Oeufs pochés à la florentine		Boudin noir*
	3	Pavé de poisson mariné thym citron poivre												Pané du fromager
Accomp.	1	Pommes vapeur		Semoule bio						Boulgour à la tomate		Riz		Purée
	2	Haricots verts aux fines herbes		Jardinière de légumes				Brocolis vapeur		Bâtonnets de carottes sautés				Julienne de légumes
Remplacement	1	Poisson mariné		Poisson pané				Poisson pané		poisson mariné		Poisson pané		poisson mariné
	2	Jambon		Steak haché				Escalope volaille		Omelette		Galette végétarienne		Jambon
	3	Purée		Purée				Purée		Purée		Purée		Purée
	4	Haricots verts		Chou-fleur				Chou-fleur		Haricots verts		Chou-fleur		Haricots verts
Laitages	1	Camembert		Edam bio				Tomme grise bio		Saint-Nectaire		Bleu		Montalait
	2	Yaourt nature		Yaourt nature				Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature
Desserts	1	Clémentines		Kiwi				Fruit		Fruit		Poire		Ananas frais
	2	Crème dessert saveur vanille		Purée de pomme bio				Mousse au chocolat		Tarte coco-chocolat		Crème dessert saveur pistache		Liégeois saveur café
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	

* contient du porc