

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
<b>Entrées</b>		Melon bio	Tomate à l'échalote	Salade de boulgour à la grecque (concombre, tomate, fêta)	Concombre vinaigrette au basilic	Oeuf dur sauce cocktail	Tartare de courgettes au curry	Mortadelle beurre*
	<b>Plats Garnis</b>	Sauté de boeuf bio sauce stroganof	Boulettes à l'agneau sauce tunisienne	Emincé de poulet sauce basquaise	Omelette	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert	Médallions de poulet sauce pesto rosso	Tête de veau sauce gribiche
	<b>Accomp.</b>	Haricots verts bio à l'ail / Blé	Semoule / Jardinière de légumes ail et persil	Carottes rondelles / Purée de pdt	Petits pois	Riz / Epinards à la crème	Semoule / Haricots beurre	Pdt rondes ciboulette / Poêlée gourmande (Carotte, butternut et panais)
<b>Produit Laitiers</b>		Emmental bio	Cantal AOP	Yaourt nature bio	Camembert bio	Petit fromage blanc nature bio	Port Salut	Yaourt nature bio
<b>Desserts</b>		Fromage blanc nature bio	Purée de pomme poire bio sans sucres ajoutés	Pêche	Purée de pomme fraise sans sucres ajoutés	Kiwi	Coupelle de fruits au naturel	Pêche
<b>Nbre de repas</b>								
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
<b>Nbre de potage</b>								

\* 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
<b>Entrées</b>		Radis beurre	Betteraves vinaigrette	Oeuf dur bio et mayonnaise	Melon	Salade de pdt, thon et crevette sauce mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette au persil	Asperges vinaigrette à l'ancienne
	<b>Plats Garnis</b>							
	Plats	Rôti de dinde froid et dosette mayonnaise	Sauté de boeuf sauce niçoise	Sauté de porc bio sauce charcutière	Filet de poulet sauce curry	Filet de colin meunière	Sauté de mouton sauce aux olives	Demi aiguillettes de poulet sauce à l'ancienne
	Accomp.	Piémontaise froide / Haricots verts	Riz / Courgettes à l'ail	Carottes rondelles bio / Macaronis	Purée de pdt et patate douce / Haricots beurre vapeur	Petits pois	Pommes vapeur / Ratatouille	Riz / Carottes rondelles
<b>Produit Laitiers</b>		Tomme grise bio	Petit fromage blanc nature	Savaron bio	Edam	Yaourt nature bio	Rondelé nature bio	Petit fromage blanc nature bio
<b>Desserts</b>		Coupelle de fruits au naturel	Fruit bio	Fruit bio	Purée de pomme fraise-cassis bio	Pêche	Yaourt aux fruits sans sucre	Abricots
<b>Nbre de repas</b>								
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
<b>Nbre de potage</b>								

\* 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		Macédoine mayonnaise à l'aneth	Tomate bio au vinaigre balsamique	Salade de riz au thon et œuf	Melon	Concombre à l'estragon	Salade verte à l'emmental	Fonds d'artichauts sauce ravigote
	Plats Garnis	Filet de limande PMD meunière	Rôti de porc aux oignons*	Rosbeef froid sauce mayonnaise	Couscous aux boulettes d'agneau	Pavé de colin mariné à la provençale	Tomates farcies*	Langue de boeuf sauce madère
	Accomp.	Conchigli / Julienne de légumes et brocolis ail persil	Lentilles	Pâtes / Haricots verts froids vinaigrette	Semoule	Torsades / Chou fleur persillé	Riz	Purée de pdt / Epinards à la crème
Produit Laitiers		Saint-Paulin bio	Tomme grise bio	Yaourt nature	Milanette	Petit fromage blanc nature bio	Camembert	Yaourt nature
Desserts		Coupelle de fruits au naturel	Fromage blanc nature bio	Fruit bio	Purée de pomme banane bio sans sucres ajoutés	Nectarine	Coupelle de fruits au naturel	Fruit bio
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		Carottes râpées vinaigrette citron et moutarde à l'ancienne	Salade de pommes de terre mayonnaise aux épices	Radis beurre	Concombre vinaigrette	Lentilles à l'auvergnate (lentilles bio)*	Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne	Tomate vinaigrette
	Plats Garnis	Filet de colin PMD sauce nantua	Sauté de porc à la diable*	Médallions de poulet sauce colombo	Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Sauté de boeuf bio sauce vigneronne	Dos de colin lieu sauce dieppoise	Blanquette de veau sauce à la romaine
	Accomp.	Boullgour / Haricots beurre	Ratatouille / Blé	Semoule / Poêlée méditerranéenne	Duo de carottes	Brocolis bio et persil Pommes paillassons	Purée de pdt / Epinards à la crème	Riz / Haricots verts CE2
Produit Laitiers		Petit fromage blanc nature bio	Ortolan	Yaourt nature bio	Gouda bio	Saint-Nectaire AOP	Petit fromage blanc nature	Montalait
Desserts		Orange	Fruit bio	Pomme rouge	Purée de pomme sans sucres ajoutés	Fruit bio	Fruit bio	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°31**  
**( du 28/07 au 03/08/25)**

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		Melon	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées bio aux pignons de pin	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Julienne de courgettes vinaigrette	Radis rémoulade	Coeurs d'artichauts sauce mousseline
	Plats Garnis	Longe de porc aux épices *	Sauté de boeuf LR aux oignons	Wings de poulet rôti	Steak haché de boeuf au jus	Filet de colin sauce citron	Sauté d'agneau sauce moutarde	Emincé de coq au vin
	Accomp.	Chou fleur vapeur / Boulgour à la tomate	Coquillettes / Epinards à la crème	Purée de pdt / Haricots verts persillés	Riz / Jeunes carottes vapeur	Petits pois	Flageolets persillés	Riz / Haricots beurre
Produit Laitiers		Emmental	Yaourt nature	Edam bio	Camembert bio	Milanette	Petit fromage blanc nature	Yaourt nature bio
Desserts		Fromage blanc nature bio	Nectarine	Fruit bio	Purée de pomme fraise sans sucres ajoutés	Yaourt aux fruits sans sucre	Prunes	Poire
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