

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		Demi pomelos bio nature sans sucre	Betteraves vinaigrette persillée	Oeuf dur sauce tartare	Céleri vinaigrette	Salade de blé façon niçoise (Thon, olive)	Poireaux sauce crème d'échalote	Oeuf dur mayonnaise
	Plats Garnis	Plats	Sauté de boeuf bio sauce guardian	Croustillant au fromage bio	Rôti de porc au paprika*	Pavé de colin PMD mariné au thym citron poivre	Steak haché de boeuf sauce aux oignons	Tête de veau sauce gribiche
Accomp.		Coquillettes bio / Epinards à la crème	Petits pois	Haricots beurre / persillés Riz	Purée de pommes de terre / Bâtonnets de carottes vapeur	Mini rösti / Chou fleur et ciboulette	Pommes de terre rondes ciboulette / Haricots verts	Lentilles HVE
Produit Laitiers		Saint-Paulin bio	Petit fromage blanc nature bio	Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage frais (Rondelé nature) bio	Petit fromage blanc nature	Yaourt nature bio
Desserts		Purée de pomme-banane bio sans sucres ajoutés	Orange	Fruit bio	Purée de pomme bio sans sucres ajoutés	Poire	Fruit bio	Pomme rouge
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		Chou blanc vinaigrette	Macédoine au thon	Lentilles vinaigrette moutarde à l'ancienne	Carottes râpées bio vinaigrette au persil	Oeuf dur mayonnaise	Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne	Haricots verts vinaigrette
	Plats Garnis	Filet de colin sauce oseille	Sauté d'agneau sauce cresson	Omelette	Emincé de poulet bio sauce andalouse	Sauté de boeuf LR sauce façon sambal	Jambon braisé sauce madère*	Rognons de boeuf sauce porto
	Plats Garnis Accomp.	Riz Brocolis vapeur	Julienne de légumes ail et persil / Quartiers de pommes de terre dorées	Ratatouille Coudes	Purée de pommes de terre bio / Haricots verts	Carottes rondelles / Blé	Farfalles / Chou fleur	Pommes de terre rondes / Fondue de poireaux à la crème
Produit Laitiers		Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature bio	Fromage frais (Chanteneige) bio	Gouda bio	Petit fromage blanc nature	Cantal AOP	Yaourt nature
Desserts		Purée de pomme bio sans sucres ajoutés	Kaki	Fruit	Fromage blanc nature bio	Fruit bio	Yaourt aux fruits sans sucre	Ananas
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		Chou blanc bio vinaigrette et noix	Tomate vinaigrette à l'estragon	Macédoine de légumes et dosette de mayonnaise	Oeuf dur sauce cocktail	Salade de lentilles, pignons de pin vinaigrette au pesto vert	Fonds d'artichauts sauce mousseline	Coeurs de palmier sauce ravigote
	Plats Garnis	Plats	Sauté de poulet bio sauce crème de poivrons	Pavé de colin mariné au thym citron poivre	Boulettes au boeuf sauce orientale	Cordon bleu	Sauté de boeuf sauce stroganof	Sot l'y laisse de dinde sauce romaine
Accomp.		Semoule bio / Haricots beurre	Duo de carottes / Pennes	Purée de pommes de terre / Brunoise de légumes ail persil	Petits pois	Chou fleur persillé / Pommes vapeur	Purée de pommes de terre / Carottes rondelles	Conchigli / Côtes de blettes ail et persil
Produit Laitiers		Petit fromage blanc nature bio	Edam bio	Yaourt nature	Emmental bio	Petit fromage blanc nature bio	Fromage frais (Rondelé nature) bio	Yaourt nature
Desserts		Fruit bio	Coupelle de fruits au naturel	Fruit bio	Fruit	Clémentines	Purée de pomme pêche sans sucres ajoutés	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		Endives bio vinaigrette	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Salade de pommes de terre, tomate, maïs et vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Oeuf dur sauce béarnaise	Demi pomelos nature	Champignons à la grecque
	Plats Garnis	Filet de colin PMD aux épices	Côte de porc sauce picarde*	Rôti de dinde sauce poulette	Saucisse fumée et lentilles*	Sauté de veau LR sauce marengo	Dos de colin lieu sauce corail	Sauté de cerf sauce grand veneur
	Accomp.	Poêlée champêtre / Boulgour à la tomate	Purée de courgettes et pommes de terre / Choux de Bruxelles persillés	Brocolis vapeur Riz		Jeunes carottes vapeur / Torsades	Petits pois	Riz Epinards à la crème
Produit Laitiers		Cantal AOP	Fromage frais (Fraidou)	Petit fromage blanc nature	Savaron bio	Yaourt nature bio	Fromage frais (Mini cabrette) bio	Petit fromage blanc nature bio
Desserts		Fromage blanc nature bio	Purée de pomme fraise-cassis bio sans sucres ajoutés	Fruit bio	Yaourt aux fruits sans sucre	Pomme	Fromage blanc nature	Kiwi
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