

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		Carottes râpées vinaigrette au vinaigre de cidre	Oeuf dur bio et sauce cocktail	Salade de farfalles au poulet vinaigrette au curry	Melon	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade façon Caesar	Asperges sauce ciboulette
	Plats Garnis	Plats	Rôti de dinde froid et dosette mayonnaise	Pavé de colin mariné à la provençale	Rôti de porc bio à l'andalouse*	Escalope viennoise	Sauté de boeuf et sauce barbecue	Tranchettes de volaille à l'ananas
		Accomp.	Taboulé froid / Chou-fleur vinaigrette froid	Courgettes sauce tomate / Riz	Carottes rondelles bio persillées / Frites au four	Purée de pdt / Brocolis aux fines herbes	Pommes vapeur / Ratatouille	Torsades / Poêlée gourmande (Carotte, butternut et panais)
Produit Laitiers		Tomme blanche	Petit fromage blanc nature	Gouda bio	Emmental bio	Yaourt nature bio	Tartare nature	Yaourt nature
Desserts		Purée de pomme bio sans sucres ajoutés	Prunes	Fruit bio	Coupelle de fruits au naturel	Pomme	Fromage blanc nature bio	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

**MENU DIABETIQUE 7 jours**  
**Semaine N°33**  
**(du 11/08 au 17/08/25)**

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		Salade piémontaise	Tomates bio et vinaigrette à l'huile d'olive	Oeuf dur mayonnaise	Radis beurre	Julienne de courgette à la féta	Champignons à la grecque	Coeurs de palmier sauce ravigote
	Plats Garnis	Plats	Omelette	Sauté de boeuf bio sauce hongroise	Jambon blanc*	Filet de colin meunière	Sot l'y laisse de poulet sauce catalane	Haché au veau sauce Bercy
Accomp.		Epinards à la crème Pennes	Petits pois	Purée de pommes de terre / Chou fleur	Coudes / Bâtonnets de carottes vapeur	Pommes de terre grenailles / Julienne de légumes et brocolis ail persil	Petits pois	Lentilles
Produit Laitiers		Petit fromage blanc nature	Tomme grise bio	Yaourt nature bio	Camembert bio	Saint-Paulin bio	Petit fromage blanc nature	Yaourt nature bio
Desserts		Fruit bio	Fromage blanc nature bio	Orange	Purée de pomme fraise sans sucres ajoutés	Coupelle de fruits au naturel	Fruit bio	Pêche
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		Melon	Macédoine vinaigrette	Tomate au maïs	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées bio et vinaigrette	Concombre à l'aneth	Fonds d'artichauts à la crème de ciboulette
	Plats Garnis	Plats	Sauté de boeuf LR sauce apollon	Escalope de volaille panée à la bolognaise	Filet de poulet sauce pesto rosso	Sauté d'agneau sauce forestière	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert	Rôti de veau sauce marengo
Accomp.		Brocolis vapeur / Farfalles	Haricots beurre vapeur / Semoule	Blé / Carottes rondelles vapeur	Pâtes / Haricots verts persillés	Boullgour bio à la tomate / Courgettes à l'ail	Riz / Epinards à la crème	Purée de pommes de terre / Salsifis à la crème
Produit Laitiers		Carré Président	Petit fromage blanc nature bio	Gouda bio	Yaourt nature bio	Petit fromage blanc nature bio	Carré frais	Yaourt nature
Desserts		Fromage blanc nature bio	Pêche	Purée de pomme pruneaux sans sucres ajoutés	Fruit bio	Fruit bio	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

**MENU DIABETIQUE 7 jours**  
**Semaine N°35**  
**(du 25/08 au 31/08/25)**

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	Tomate bio vinaigrette au basilic	Salade de pois chiches aux légumes	Salade verte aux noix et vinaigrette	Betteraves vinaigrette à l'oignon	Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne	Salade de haricots verts aux fines herbes
	Plats Garnis	Rôti de dinde à la crème de poivrons	Sauté de porc bio sauce barbecue	Sauté de boeuf sauce bourgeoise	Filet de colin meunière	Filet de hoki aux agrumes	Côte de porc sauce moutarde*	Sot l'y laisse de dinde sauce normande
	Accomp.	Petits pois	Chou fleur bio ciboulette Boulgour	Pennes / Poêlée potagère (Carottes orange et jaune, petits pois)	Semoule / Haricots verts persillés	Purée de pdt / Bâtonnets de carottes vapeur	Flageolets persillés	Riz / Chou vert braisé
Produit Laitiers		Camembert	Edam bio	Petit fromage blanc nature bio	Emmental bio	Yaourt nature	Rondelé nature bio	Petit fromage blanc nature bio
Desserts		Fromage blanc nature bio	Purée de pomme poire bio sans sucres ajoutés	Kiwi	Purée de pomme coing sans sucres ajoutés	Fruit bio	Purée de pomme banane sans sucres ajoutés	Prunes
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