

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		Carottes râpées au vinaigre de cidre	Betteraves bio vinaigrette	Radis beurre	Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne	Oeuf dur sauce cocktail	Haricots verts vinaigrette	Fonds d'artichauts sauce ravigote
	Plats Garnis							
Plats Garnis	Plats	Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Pavé de colin mariné à la provençale	Jambon braisé sauce forestière*	Blanquette de veau au cidre	Sauté de boeuf bio à l'italienne	Médallions de poulet waterzoï	Filet mignon de porc au maroilles*
	Accomp.	Haricots beurre persillés	Coquillettes bio / Brocolis ciboulette	Purée de pommes de terre / Ratatouille	Riz aux trois saveurs / Haricots verts	Boullgour à la tomate / Bâtonnets de carottes vapeur	Coudes Epinards à la crème	Quartiers de pommes de terre dorées / Choux de Bruxelles persillés
Produit Laitiers		Milanette	Yaourt nature bio	Camembert	Saint-Paulin bio	Petit fromage blanc nature bio	Yaourt nature	Tomme noire
Desserts		Purée de pomme fraise cassis bio sans sucres ajoutés	Fruit bio	Yaourt aux fruits sans sucre	Fromage blanc nature	Kiwi	Fruit bio	Orange
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°20
(du 12/05 au 18/05/25)

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		Radis beurre	Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur mayonnaise	Tomate bio au vinaigre balsamique	Coleslaw	Semoule de choufleur façon piémontaise	Champignons à la crème aux herbes
	Plats Garnis	Rôti de dinde sauce aux épices	Sauté de boeuf sauce stroganof	Tranchettes de poulet	Omelette bio	Filet de colin meunière	Rôti de porc à la diable*	Langue de boeuf sauce piquante
	Accomp.	Petits pois	Riz / Duo de carottes	Blé / Chou fleur	Pâtes / Haricots verts bio vapeur	Riz Poêlée champêtre (Champignons, chou fleur, carottes et h.v)	Lentilles	Pommes de terre rondes ciboulette / Salsifis à la crème
Produit Laitiers		Bonbel	Petit fromage blanc nature bio	Yaourt nature	Gouda bio	Petit fromage blanc nature bio	Yaourt nature bio	Pointe de brie
Desserts		Fromage blanc nature bio	Fruit	Fruit bio	Fromage blanc nature bio	Yaourt aux fruits sans sucre	Kiwi	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		Melon	Carottes râpées bio au persil	Oeuf dur sauce béarnaise	Tomates à l'huile d'olive	Taboulé	Coeur de palmier, tomate et poivron vinaigrette	Salade de haricots verts aux noix
	Plats Garnis	Sauté de porc aux champignons*	Sauté de boeuf bio sauce aux oignons grelots	Côte de porc sauce picarde*	Filet de poulet grillé	Filet de colin aux épices	Sauté de volaille sauce hongroise	Rôti de veau à la niçoise
	Accomp.	Petits pois	Tortis bio / Epinards à la crème	Purée de pdt Jardinière de légumes ail et persil	Semoule / Brocolis ciboulette	Haricots beurre vapeur / Pommes vapeur	Boulgour Chou fleur	Riz Fondue de poireaux à la crème
Produit Laitiers		Edam bio	Emmental bio	Petit fromage blanc nature bio	Tomme blanche	Fromage frais bio (Chanteneige)	Yaourt nature	Petit fromage blanc nature bio
Desserts		Yaourt aux fruits sans sucre	Purée de pomme poire bio sans sucres ajoutés	Fruit	Fromage blanc nature bio	Kiwi	Fruit bio	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

MENU DIABETIQUE 7 jours
Semaine N°22
(du 26/05 au 01/06/25)

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		Tartare de courgettes bio et vinaigrette aux agrumes	Salade de lentilles au chorizo*	Carottes râpées aux graines de sésame	Taboulé aux crevettes	Concombre façon tzaziki	Betteraves vinaigrette à l'échalote	Demi pomelos nature
	Plats Garnis							
Plats Garnis	Plats	Filet de colin sauce pesto rosso	Jambon blanc*	Médallions de volaille sauce provençale	Filet de limande meunière	Sauté de boeuf sauce barbecue	Paupiette au veau sauce chasseur	Boudin noir*
	Accomp.	Epinards bio à la crème / Semoule	Purée de pdt / Carottes	Riz Chou fleur	Ratatouille / Tagliatelles	Chou fleur vapeur / Pommes de terre rondes ciboulette	Riz / Haricots verts vapeur	Purée de pommes de terre / Duo de carottes
Produit Laitiers		Tomme grise bio	Yaourt nature bio	Emmental bio	Yaourt nature bio	Camembert bio	Petit fromage blanc nature	Saint-Nectaire
Desserts		Purée de pomme fraise-cassis bio sans sucres ajoutés	Fruit bio	Fromage blanc nature	Fruit	Purée de pomme banane sans sucres ajoutés	Nectarine	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