14 REPAS Services

TEL 06 89 42 17 02

Menu **Sans Sel** du 12 octobre au 18 octobre 2026

	Lundi 12/10/26	Qté	Mardi 13/10/26	Qté	Mercredi 14/10/26	Qté	Jeudi 15/10/26	Qté	Vendredi 16/10/26	Qté	Samedi 17/10/26	Qté	Dimanche 18/10/26	Qté
ENTREES	**endives vinaigrette**		**macédoine mayonnaise**		**pamplemousse**		**poireaux vinaigrette**		**pâté de campagne sans sel**		**carottes râpées vinaigrette**		**œuf poché sauce cocktail**	
	œufs durs mayonnaise		œufs durs mayonnaise		œufs durs mayonnaise		œufs durs mayonnaise		œufs durs mayonnaise		œufs durs mayonnaise		œufs durs mayonnaise	
	pâté sans sel		pâté sans sel		pâté sans sel		pâté sans sel		pâté sans sel		pâté sans sel		pâté sans sel	
	Salade piémontaise		Salade piémontaise		Salade piémontaise		Salade piémontaise		Salade piémontaise		Salade piémontaise		Salade piémontaise	
POTAGES	**velouté de volaille**		**potage de légumes du soleil**		**crème de céleri**				**crème de légumes**		**crème de champignons**			
	Potage de légumes		Potage de légumes		Potage de légumes		Potage de légumes		Potage de légumes		Potage de légumes		Potage de légumes	
PLATS	**paleron de bœuf au jus**		**émincé de porc sauce crème**		**cuisse de poulet rôtie**		**blanquette de veau**		**cabillaud sauce échalotte**		**boudin noir**		**saumon sauce hollandaise**	
	pain de poisson		**œufs sur le plat**		**jambon blanc**		**escalope de dinde au jus**		**steak haché marchand de vin**		**jambon blanc**		**normandin de veau**	
	Filet de poisson		Filet de poisson		Filet de poisson		Filet de poisson		Filet de poisson		Filet de poisson		Filet de poisson	
	Escalope de volaille		Escalope de volaille		Escalope de volaille		Escalope de volaille		Escalope de volaille		Escalope de volaille		Escalope de volaille	
	steak haché		steak haché		steak haché		steak haché		steak haché		steak haché		steak haché	
GARNITURES	**carottes au beurre**		**pommes vapeur**		**pommes noisettes**		**riz**		**haricots beurre**		**purée / pomme fruit**		**pommes vapeur**	
	poireaux à la crème				**champignons persillés**		**haricots verts**		**pâtes / brunoise de légumes**		**tomates provençales**		**carottes persillées**	
	Purée de pomme de terre		Purée de pomme de terre		Purée de pomme de terre		Purée de pomme de terre		Purée de pomme de terre		Purée de pomme de terre		Purée de pomme de terre	
	Ratatouille		Ratatouille		Ratatouille		Ratatouille		Ratatouille		Ratatouille		Ratatouille	
	Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes	
	Chou-fleur		Chou-fleur		Chou-fleur		Chou-fleur		Chou-fleur		Chou-fleur		Chou-fleur	
FROMAGES/ LAITAGES	Yaourt		Yaourt		Yaourt		Yaourt		Yaourt		Yaourt		Yaourt	
	Fromage blanc		Fromage blanc		Fromage blanc		Fromage blanc		Fromage blanc		Fromage blanc		Fromage blanc	
	St Paulin		St Paulin		St Paulin		St Paulin		St Paulin		St Paulin		St Paulin	
DESSERTS	**poires au sirop**		**fruit**		**salade de fruits frais**		**faisselle au coulis de fruits**		**crème caramel beurre salé**		**mousse chocolat**		**charlotte aux poires**	
	yaourt sur lit de mûre		**4 quart à la poire**		**île flottante**		**éclair au café**		**cocktail de fruits**		**yaourt fermier à la vanille**		**ananas frais**	
	Compote de Pomme		Compote de Pomme		Compote de Pomme		Compote de Pomme		Compote de Pomme		Compote de Pomme		Compote de Pomme	
	Crème Dessert		Crème Dessert		Crème Dessert		Crème Dessert		Crème Dessert		Crème Dessert		Crème Dessert	

Nom du Client :