

## MENUS DIABETIQUES

12 au 18 mars 2018

	Lundi 12/03	Mardi 13/03	Mercredi 14/03	Jeudi 15/03	Vendredi 16/03
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** Escalope de porc au jus	*** Salade de champignons Emincé de poulet d'Alsace	*** Salade de betteraves rouges Sauté de porc au jus	*** Escalope de volaille au jus	*** Quenelles de brochet à l'aneth
	*** Spätzles et choux de Bruxelles *** Petit suisse *** Coupelle de fruits au naturel	*** Pommes au four et légumes *** Banane	*** Purée de patates douces *** Mousse à la vanille sans sucre	*** Gratiné de légumes provençale *** Fromage fondu *** Tartelette abricots sans sucre	*** Riz pilaf Piperade *** Mimolette *** Purée de pêches sans sucre ajouté
	<b>DINER</b>				
	Potage Esaü (lentilles) *** Steak haché au jus	Potage de légumes maison *** Filet de merlu au basilic citron	Potage à l'oseille *** Tranche de bœuf au jus	Potage aux poireaux *** Emincé d'agneau	Potage Freneuse (navets) *** Omelette aux fines herbes
	*** Semoule Ratatouille *** Yaourt aux fruits sans sucre	*** Polenta et poireaux naturels *** Cocktail de fruits au naturel	*** Torsades Haricots verts *** Orange	*** Gratiné de légumes *** Poire	*** Boulghour Blettes à la tomate *** Yaourt nature

Produit issu de l'agriculture biologique  
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union Européenne  
Produit local

## MENUS DIABETIQUES

19 au 25 mars 2018


	Lundi 19/03	Mardi 20/03	Mercredi 21/03	Jeudi 22/03	Vendredi 23/03
	<b>DEJEUNER</b>				
	<b>Salade de chou rouge</b> ***	***	<b>Concombres Bulgare</b> ***	<b>Carottes râpées</b> ***	***
	<b>Sauté de porc au romarin</b>	<b>Steak haché de bœuf au jus</b>	<b>Omelette aux champignons maison</b>	<b>Fricassée de porc au jus</b>	<b>Blanquette de saumon sauce légère</b>
	*** <b>Pommes au four</b> <b>Haricots verts</b> ***	*** <b>Spaghetti Cordiale de légumes</b> ***	*** <b>Fricassée de légumes</b> ***	*** <b>Pommes lamelles</b> <b>Blettes persillées</b> ***	*** <b>Riz créole</b> <b>Brocolis</b> ***
	*** <b>Fromage blanc nature</b>	*** <b>Yaourt nature</b> *** <b>Banane</b>	*** <b>Mousse au chocolat sans sucre</b>	*** <b>Purée de pommes maison</b>	*** <b>Fondu Président</b> *** <b>Coupelle de fruits au naturel</b>
	<b>DINER</b>				
	<b>Potage de légumes maison</b> ***	<b>Velouté de patates douces</b> ***	<b>Potage aux champignons</b> ***	<b>Potage crème de céleri</b> ***	<b>Potage aux poireaux</b> ***
	<b>Dés de saumon sauce légère</b>	<b>Aiguillettes de poulet au jus</b>	<b>Filet de hoki au citron</b>	<b>Rôti de veau au jus</b>	<b>Rond de gîte au jus</b>
	*** <b>Blé</b> <b>Carottes persillées</b> ***	*** <b>Riz créole</b> <b>Poireaux naturels</b> ***	*** <b>Polenta</b> <b>Ratatouille</b> ***	*** <b>Purée de potiron</b> ***	*** <b>Coquillettes</b> <b>Salsifis à la tomate</b> ***
	<b>Poire</b>	<b>Cocktail de fruits au naturel</b>	<b>Ananas frais</b>	<b>Yaourt nature Bio</b>	<b>Purée de pêches sans sucre</b>

Produit issu de l'agriculture biologique  
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union Européenne  
Produit local

## MENUS DIABETIQUES

Du 26 mars au 1er avril 2018


	Lundi 26/03	Mardi 27/03	Mercredi 28/03	Jeudi 29/03	Vendredi 30/03
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** Rôti de dinde au jus	*** Steak haché de bœuf au jus	*** Rôti de porc au jus	*** Emincé de poulet au jus	*** <b>Férié Vendredi Saint</b>
	*** Spaetzles Ratatouille *** Port Salut *** Coupelle de fruits au naturel	*** Curry de légumes *** Bavarois aux fruits rouges sans sucre	*** Pommes cubes et poêlée de légumes *** Banane	*** Macaronis Brocolis *** Fraidou *** Pomme cuite au four à la cannelle	***  ***
	<b>DINER</b>				
	Potage à la tomate *** Filet de lieu sauce persillée	Potage à l'oseille *** Omelette à la tomate	Velouté de légumes au tapioca *** Pavé de merlu sauce légère	Velouté de potiron *** Steak haché de bœuf au jus	***
	*** Riz créole Fenouil à la tomate *** Yaourt nature	*** Petits pois/Carottes *** Pomme Golden	*** Blé Piperade *** Entremet à la vanille sans sucre	*** Purée de haricots verts *** Kiwi	***

Produit issu de l'agriculture biologique  
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union Européenne  
Produit local

## MENUS DIABETIQUES

Du 02 au 08 avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>DEJEUNER</b>				
	<b>Lundi de Pâques</b>	***  Sauté de bœuf au jus	***  Œufs durs vinaigrette  Joues de porc braisées	***  Salade de champignons  Kassler au jus	***  Blanquette de poisson
*** 	***  Pommes au four Carottes vapeur  ***  Fromy  ***  Purée de fraises sans sucre	***  Lentilles et navets braisés  ***  ***  Yaourt aux fruits sans sucre	***  Pommes vapeur Choucroute  ***  ***  Banane	***  Purée de pommes de terre et blettes  ***  Yaourt nature  ***  Carré cacao sans sucre	
	<b>DINER</b>				
***	***  Potage à la tomate  ***  Emincé de dinde au jus	***  Potage aux poireaux  ***  Filet de colin sauce au citron	***  Potage crécy  ***  Escalope de volaille au jus	***  Potage de légumes maison  ***  Sauté de veau au jus	
***  ***	***  Riz créole Brunoise de légumes  ***  Poire conférence	***  Coquillettes et piperade maison  ***  Ananas	***  Penne Julienne de légumes  ***  Fromage blanc nature	***  Semoule et légumes couscous  ***  Coupelle de fruits au naturel	

Produit issu de l'agriculture biologique  
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union Européenne  
Produit local