

**MENUS DIABETIQUES**

15 au 21 janvier 2018

	Lundi 15/01	Mardi 16/01	Mercredi 17/01	Jeudi 18/01	Vendredi 19/01
	<b>DEJEUNER</b>				
	Salade de carottes râpées *** Boulettes de bœuf au jus ***	Jambon de dinde *** Emincé de poulet au jus ***	*** Kassler au jus et moutarde *** Saint Paulin à la coupe ***	Salade de céleri vinaigrette *** Rôti d'agneau au jus *** Bavarois vanille sans sucre ***	*** Filet de lieu sauce légère *** Pommes vapeur Blettes à la tomate *** Mimolette à la coupe *** Purée de pêches sans sucre ajouté ***
	Semoule aux amandes et curry de chou feur et courgettes *** Coupelle de fruits au naturel ***	Polenta Julienne de légumes *** Banane ***	Pommes vapeur et choucroute *** Mousse noix de coco sans sucre ***	Purée de potiron *** Bavarois vanille sans sucre ***	Pommes vapeur Blettes à la tomate *** Mimolette à la coupe *** Purée de pêches sans sucre ajouté ***
	<b>DINER</b>				
	Potage Esaü (lentilles) *** Escalope de porc au jus ***	Potage de légumes maison *** Pavé de merlu sauce légère ***	Potage à l'oseille *** Tranche de bœuf au jus *** Torsades Haricots verts *** Clémentines ***	Potage aux poireaux *** Escalope de volaille au jus *** Petit pois carottes *** Poire conférence ***	Potage Freneuse (navets) *** Omelette aux herbes *** Spaetzles Piperade *** Yaourt nature et édulcorant ***
	Spaetzles Choux de Bruxelles *** Yaourt aux fruits sans sucre ***	Gnocchis Ratatouille *** Cocktail de fruits au naturel ***	Torsades Haricots verts *** Clémentines ***	Petit pois carottes *** Poire conférence ***	Spaetzles Piperade *** Yaourt nature et édulcorant ***

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

 Viande Bovine de l'Union  
 Produit local

## MENUS DIABETIQUES

22 au 28 janvier 2018

	Lundi 22/01	Mardi 23/01	Mercredi 24/01	Jeudi 25/01	Vendredi 26/01
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** Sauté de porc au jus	*** Macédoine vinaigrette Rond de gîte au jus	*** Salade verte Steak haché de bœuf au jus	*** Rôti de veau aux herbes	*** Concombres à la menthe Filet de colin sauce provençale
	*** Blé Chou fleur persillé *** Rondelé au poivre *** Fromage blanc et édulcorant	*** Coquillettes Navets *** Banane	*** Polenta Ratatouille *** Petits suisses et édulcorant	*** Purée de courgettes *** Brie à la coupe *** Carré cacao sans sucre	*** Riz créole Brocolis *** Salade de fruits à la fleur d'oranger
	<b>DINER</b>				
	Potage de légumes maison *** Fricassée de saumon sauce légère	Potage Crécy *** Aiguillettes de poulet au jus	Potage aux champignons *** Boulettes de soja et légumes sauce tomate	Potage crème de céleri *** Jambon braisé au jus	Potage aux poireaux *** Cuisse de poulet
	*** Pommes au four Haricots verts *** Poire William	*** Riz créole Poireaux naturels *** Purée de fraises sans sucre ajouté	*** Boulghour, lentilles corail et julienne de légumes *** Cocktail de fruits au naturel	*** Gnocchis Carottes persillées *** Yaourt nature	*** Semoule et légumes de couscous *** Purée de pêches sans sucre

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

Viande Bovine de l'Union  
Produit local

## MENUS DIABETIQUES

29 janvier au 04 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** Rôti de dinde au jus	*** Radis râpés Sauté de bœuf au jus	*** Terrine océane Sauté de veau au thym	*** Emincé de poulet au jus	*** Filet de hoki sauce légère
	*** Spaetzles Piperade *** Port Salut *** Coupelle de fruits au naturel	*** Curry de légumes *** Tartelette abricots/sucre	*** Blé Ratatouille *** Banane	*** Macaronis Chou rouge braisé *** Fraidou *** Compote de poires à la vanille maison	*** Riz pilaf Epinards naturels *** Camembert à la coupe *** Clémentines
	<b>DINER</b>				
	Potage crème de céleri *** Filet de lieu sauce légère	Potage à l'oseille *** Rôti d'agneau au jus	Potage à la julienne de légumes *** Fricassée de porc au jus	Potage aux petits pois *** Steack haché de bœuf au jus	Potage Carmen *** Rôti de porc au jus
	*** Pommes vapeur Fenouil à la tomate *** *** Yaourt nature et édulcorant	*** Semoule et carottes Vichy *** *** Clémentines	*** Purée de poireaux *** *** Mousse à la vanille sans sucre	*** Pommes au four Haricots beurres *** *** Kiwi	*** Polenta Poêlée forestière *** *** Orange

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

Viande Bovine de l'Union  
Produit local

## MENUS DIABETIQUES

05 au 11 février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** Sauté de porc au jus	*** Salade d'endives Tranche de boeuf au jus	*** Champignons à la Grecque Emincé de porc au jus	*** Sauté de veau au jus	*** Blanquette de saumonette
	*** Polenta Haricots beurres *** Tomme Pyrénées à la coupe *** Coupelle de fruits au naturel	*** Lentilles ménagères Navets braisés *** Purée de fraises sans sucre	*** Lentilles ménagères Navets braisés *** Clémentines	*** Pommes vapeur Piperade *** Croix de malte *** Banane	*** Riz pilaf Blettes à la tomate *** Yaourt nature et sucre *** Gâteau au chocolat maison
	<b>DINER</b>				
	Potage aux champignons *** Pavé de colin au citron	Potage Dubarry' *** Aiguillettes de poulet au jus	Potage aux poireaux *** Omelette aux champignons	Potage crécy *** Escalope de volaille au jus	Potage de légumes maison *** Rôti de porc au jus
	*** Riz aux petits légumes *** Yaourt nature et édulcorant	*** Potée de légumes *** Poire conférence	*** Purée de céleri au curry *** Yaourt nature	*** Penne Julienne de légumes *** Fromage blanc nature et sucre	*** Semoule et légumes de couscous *** Poire au naturel

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

Viande Bovine de l'Union  
Produit local