




MENUS DIABETIQUES
18 au 24 décembre 2017 *Menu de Noël*

	Lundi 18/12	Mardi 19/12	Mercredi 20/12	Jeudi 21/12	Vendredi 22/12
	DEJEUNER				
	Betteraves rouges vinaigrette *** Rôti de dinde au jus	*** Cassoulet	Salade de chou rouge local *** Boulettes d'agneau au curry	<i>Merrine de Saint-Jacques</i> <i>Sauté de canard aux épices de Noël</i> ***  <i>Poêlée de légumes</i> <i>Sarladaise</i> <i>Mini Roitelet</i> *** <i>Bûche de Noël s/sucre</i>	Carottes râpées vinaigrette *** Filet de colin au curry
	*** Blettes et pommes natures *** *** Kiwi	*** *** Fromage fondu *** Pomme rouge	*** Boulghour aux pois chiches *** *** Mini cake framboise sans sucre		*** Riz madras *** *** Purée de fraises sans sucre ajouté
	DINER				
	Potage à l'oseille *** Fricassée de saumon à l'aneth	Potage à la tomate *** Emincé de bœuf sauce piquante	Velouté de panais aux herbes *** Filet de lieu au basilic	Bouillon alphabet *** Escalope de porc au jus	Potage aux champignons *** Quiche provençale
	*** Gnocchi Fondue de poireaux *** *** Fromage blanc et édulcorant	*** Purée de haricots verts *** *** Mousse au café sans sucre	*** Pommes vapeur Epinards béchamel *** *** Poire William	*** Gratin de chou fleur *** *** Clémentines	Salade verte *** *** Yaourt nature Bio

Produit issu de l'agriculture biologique


Viande Bovine de l'Union Européenne

 ettes réalisées par nos cuisiniers

 Produit local

MENUS DIABETIQUES

25 au 31 décembre

	Lundi 25/12	Mardi 26/12	Mercredi 27/12	Jeudi 28/12	Vendredi 29/12
	DEJEUNER				
	Joyeux Noël ! 	*** saint-Etienne	Pâté de volaille coupelle *** Galopin de veau au thym	Salade d'endives *** Choucroute garnie et moutarde	Salade Hollandaise *** Filet de lieu à l'oseille
	***	***	***	***	***
	***	***	Pommes au four et panais braisé *** Banane	*** Six de savoie *** Purée de pommes sans sucre ajouté	*** Blé Fondue de poireaux *** Entremet au caramel sans sucre
	DINER				
	***	***	Velouté de bolets *** Dylani de riz, légumes secs carottes et courgettes	Potage crème de céleri *** Paupiette de bœuf sauce ancienne	Soupe au pistou *** Escalope de dinde sauce diable
	***	***	***	***	***
	***	***	***	***	***
	***	***	Coupelle de fruits au naturel	Pavé fromager *** Petit pois carottes *** Fromage blanc et édulcorant	Purée d'épinards *** Banane

Produit issu de l'agriculture biologique


Viande Bovine de l'Union Européenne

Recettes réalisées par nos cuisiniers

Produit local

MENUS DIABETIQUES

1er au 07 janvier 2018

	Lundi 01/01	Mardi 02/01	Mercredi 03/01	Jeudi 04/01	Vendredi 05/01
	DEJEUNER				
		*** Emincé de porc aux herbes	*** Macédoine vinaigrette *** Cuisse de poulet au jus	*** Taboulé *** Steak haché de bœuf au jus	*** Médailillon de merlu sauce safranée
		*** Lentilles ménagères	*** Purée crécy	*** Spaghettis Haricots verts	*** Pommes vapeur Ratatouille
	*** ***	*** Croix de malte *** Purée de poires sans sucre	*** *** Banane	*** *** Clémentines	*** Petit suisse et sucre *** Purée de poires sans sucre ajouté
	DINER				
	***	*** Soupe à l'oignon *** Filet de colin sauce niçoise	*** Potage vermicelles *** Quiche Lorraine	*** Potage Carmen *** Kassler et moutarde	*** Potage crème de céleri *** Rond de gîte sauce hongroise
	*** *** ***	*** Riz aux petits légumes *** Yaourt aux fruits sans sucre	*** Salade verte *** Cocktail de fruits au naturel	*** Salade de pomme de terre *** Yaourt nature et édulcorant	*** Boulghour Epinards béchamel *** Liégeois au caramel

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

Viande Bovine de l'Union
Produit local

MENUS DIABETIQUES

08 au 14 janvier 2018

	Lundi 8/01	Mardi 09/01	Mercredi 10/01	Jeudi 11/01	Vendredi 12/01
	DEJEUNER				
	Salade de céleri vinaigrette *** Echine de porc sauce Andalouse	*** Rôti de dinde à l'échalote	Salade de chou blanc *** Fricadelle de veau au paprika	Salade verte soja maïs *** Baeckeoffe aux 3 viandes	Crêpes au fromage *** Blanquette de poisson aux fruits de mer
	*** Gnocchis Poireaux étuvés *** *** Fromage blanc à la cannelle sans sucre	*** Boulghour aux poivrons *** Port Salut à la coupe *** Poires au naturel	*** Purée de betteraves *** *** Carré cacao sans sucre	*** *** Camembert à la coupe *** Banane	*** Pommes vapeur Haricots verts *** *** Clémentines
	DINER				
	Potage crécy *** Pomme de terre farcie et jus	Potage de légumes maison *** Filet de hoki aux agrumes	Velouté de potiron *** Salade mixte (cervelas et gruyère)	Potage saint Germain *** Boulettes de soja et basilic	Potage Dubarry *** Crépinette de porc au jus
	*** Chou braisé *** *** Mini cake framboise sans sucre	*** Spaetzles Cordiale de légumes *** *** Yaourt aux fruits sans sucre	*** Salade d'endives *** *** Purée de fraises sans sucre ajouté	*** Blé aux champignons *** *** Pomme cuite au four aux épices maison	*** Polenta Salsifis persillés *** *** Purée de pêches sans sucre

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union Européenne

Recettes réalisées par nos cuisiniers

Produit local