



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 04 au 10 juin 2018



	Lundi 04/06	Mardi 05/06	Mercredi 06/06	Jeudi 07/06	Vendredi 08/06
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** Rôti de dinde au jus *** Pommes vapeurs et blettes *** Bonbel *** Néctarine	Salade de tomates ciboulette *** Jambon blanc *** Salade de lentilles et radis *** Pomme rouge	Concombres Bulgare *** Rôti d'agneau au jus *** Boulghour Ratatouille *** Coupelle de fruits sans sucre	*** Sauté de bœuf au jus *** Polenta Brunoise de légumes *** Fol Epi *** Melon	*** Filet de colin sauce légère *** Riz créole et poireaux *** Saint bricet *** Mousse à la fraise sans sucre
	<b>DINER</b>				
	Potage à l'oseille *** Médaille de merlu sauce légère *** Riz pilaf Duo chou-fleur brocoli *** Fromage blanc nature	Potage crème de céleri *** Emincé de bœuf au jus *** Purée de courgettes *** Entremet au caramel sans sucre	Bouillon alphabet *** Omelette aux champignons *** Nouilles Epinards *** Banane	Potage Crécy *** Rôti de porc froid *** Salade de pomme de terre et haricots verts *** Mini cake framboise sans sucre	Velouté de brocolis *** Steak de bœuf haché *** Farfalles et tomates au four *** Purée de poires sans sucre

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement :

Du 04 au 10 juin 2018

Cette semaine, nous vous proposons :

Steak de bœuf haché au jus

Pommes rissolées

Staud:



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 11 au 17 juin 2018



	Lundi 11/06	Mardi 12/06	Mercredi 13/06	Jeudi 14/06	Vendredi 15/06
	<b>DEJEUNER</b>				
	Salade de chou blanc ***	***	Tomates à l'huile d'olive ***	***	Salade de courgettes ***
	Ericassée de porc au jus ***	Steak haché de bœuf au jus ***	Steak haché pur veau ***	Bœuf Mironton ***	Filet de colin sauce légère ***
	Pommes au four Salsifis persillés ***	Penne Piperade ***	Purée Dubarry ***	Purée nature Tomates provençales ***	Riz safrané Julienne de légumes ***
	***	Petit suisse ***	***	Six de savoie ***	***
	Yaourt aux fruits sans sucre	Abricots	Fromage blanc sucré	Entremet au café sans sucre	Pastèque
	<b>DINER</b>				
	Potage aux champignons ***	Potage aux poireaux ***	Potage de légumes maison ***	Potage à la tomate ***	Bouillon vermicelles ***
	Saumonette sauce aux crevettes ***	Cuisse de poulet sauce légère ***	Sauté de dinde ***	Bibeleskaes Jambon blanc ***	Escalope de volaille au jus
	Riz créole Julienne de légumes ***	Printanière de légumes ***	Spaëtzles Cordiale de légumes ***	Pommes vapeur Salade haricots verts ***	Polenta Epinards naturels ***
	Pomme rouge	Coupelle de fruits au naturel	Purée de fraises sans sucre ajouté	Pomme Golden	Yaourt nature

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement :

Du 11 au 17 juin 2018

Cette semaine, nous vous proposons :

*Sraud:*

Endives au jambon

Pommes sautées



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 18 au 24 juin 2018



	Lundi 18/06	Mardi 19/06	Mercredi 20/06	Jeudi 21/06	Vendredi 22/06
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** Sauté de bœuf au jus *** Pavé de semoule et poireaux étuvés *** Fromage sans sel *** Entremet au caramel sans sucre	Carottes râpées *** Rôti de porc *** Potée de légumes *** Tartelette poires sans sucre	*** Escalope de poulet au jus *** Spaetzles Haricots verts *** Yaourt nature *** Fraises	Salade de céleri *** Pot au feu sauce raifort *** Pomme de terre et carottes en salade *** Banane	*** Filet de hoki au citron *** Riz créole Epinards naturels *** Fromage sans sel *** Purée de pomme cannelle
	<b>DINER</b>				
	Bouillon alphabet *** Filet de lieu à l'oseille *** Riz pilaf Brunoise de légumes *** Pomme rouge	Potage de légumes maison *** Escalope de volaille *** Penne Blettes persillées *** Néctarine	Soupe à l'oignon *** Steak de veau haché *** Semoule Légumes couscous *** Coupelle de fruits sans sucre	Bouillon pot au feu *** Fricassée de porc au jus *** Macaronis Piperade *** Madeleine sans sucre	Potage Dubarry *** Steak haché de bœuf au jus *** Purée Crécy *** Mousse au café sans sucre

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement :

Du 18 au 24 juin 2018

Cette semaine, nous vous proposons :

*Staud:*

Escalope de la volaille panée

Pommes de terre cubes aux herbes



PAYS de PILAUSBOURG

MENUS DIABETIQUES SANS SEL  
Du 25 juin au 1er juillet 2018

L'ALSACIENNE  
RESTAURATION  
etior

	Lundi 25/06	Mardi 26/06	Mercredi 27/06	Jeudi 28/06	Vendredi 29/06
	<b>DEJEUNER</b>				
	Carottes râpées aux raisins ***	***	Céleri vinaigrette ***	***	Salade de carottes cuites ***
	Escalope de porc au jus ***	Sauté de dinde ***	Escalope de porc au jus ***	Rond de gîte au jus ***	Blanquette de poisson sauce légère ***
	Purée de petits pois ***	Torsades Julienne de légumes ***	Spaghettis Cordiale de légumes ***	Curry de légumes ***	Riz créole Ratatouille ***
	***	Yaourt nature ***	***	Petit suisse ***	***
	Fromage blanc nature ***	Yaourt aux fruits sans sucre ***	Melon ***	Mini cake framboise sans sucre ***	Fraises ***
	<b>DINER</b>				
	Potage au pistou ***	Potage aux poireaux ***	Potage crécy ***	Potage Freneuse (navets) ***	Potage saint Germain ***
	Tranche de bœuf au jus ***	Filet de colin sauce légère ***	Steak haché de veau au jus ***	Escalope de volaille au jus ***	Joues de porc au raifort ***
	Riz créole Courgettes sautées ***	Pommes au four et tomate ***	Boulghour aux pois chiches ***	Blé Epinards ***	Nouilles Haricots verts ***
	Poire ***	Kiwi ***	Purée de pommes vanille maison ***	Poires au naturel ***	Banane ***

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement : Du 25 juin au 1er juillet 2018

Cette semaine, nous vous proposons :

*Sraud:*

Hamburger de veau au jus

Carottes à la crème