



## MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 11 au 17 mars 2019



	Lundi 11/03	Mardi 12/03	Mercredi 13/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
<b>DEJEUNER</b>					
	Salade de chou fleur au curru ***	***	Céleri râpé vinaigrette ***	***	Chou rouge râpé ***
	Sauté de dinde au jus ***	Escalope de porc au jus ***	Rôti d'agneau au jus ***	Sauté de bœuf au jus ***	Filet de merlu au fenouil ***
	Riz créole Julienne de légumes ***	Purée à la moutarde et tomates au four ***	Blé Poêlée méridionale ***	Nouilles Navets persillés ***	Boulghour Epinards naturels ***
	***	Fromage sans sel ***	***	Fromage sans sel ***	***
	Poire	Pomme rouge	Bavarois vanille sans sucre	Orange	Purée de pommes sans sucre
<b>DINER</b>					
	Crème de haricots blancs ***	Potage de légumes maison ***	Velouté de betteraves rouges ***	Crème de courgettes ***	Potage crème de céleri ***
	Filet de hoki sauce légère ***	Emincé de bœuf au jus ***	Lieu au basilic ***	Rôti de porc au jus ***	Steak haché de veau au jus
	Macaronis Blettes à la tomate ***	Polenta Carottes persillées ***	Riz créole Poireaux naturels ***	Lentilles et julienne de légumes ***	Purée Salsifis à la tomate ***
	Fromage blanc nature	Entremet chocolat sans sucre	Kiwi	Yaourt nature	Entremet à la fraise sans sucre

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement :

Du 11 au 17 mars 2019

Cette semaine, nous vous proposons :

Cordon bleu

Pommes de terre cubes



## MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 18 au 24 mars 2019



	Lundi 18/03	Mardi 19/03	Mercredi 20/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** <b>Escalope de porc au jus</b> *** <b>Potée de légumes</b> *** <b>Brie</b> *** <b>Yaourt aux fruits sans sucre</b>	<b>Betteraves rouges ciboulette</b> *** <b>Rond de gîte au jus</b> *** <b>Pavé de semoule Choux de Bruxelles</b> *** *** <b>Kiwi</b>	*** <b>Steak haché de veau au jus</b> *** <b>Purée de céleri</b> *** <b>Vache qui rit</b> *** <b>Banane</b>	<b>Salade de carottes râpées</b> *** <b>Rôti de porc au jus</b> *** <b>Farfalles Brocolis</b> *** *** <b>Fromage blanc aux myrtilles</b>	*** <b>Filet de lieu au cumin</b> *** <b>Semoule et légumes de couscous</b> *** <b>Saint Paulin</b> *** <b>Duo de mousses sans sucre</b>
	<b>DINER</b>				
	<b>Potage aux champignons</b> *** <b>Filet de colin à l'oseille</b> *** <b>Riz pilaf Tomates provençales</b> *** <b>Poire conférence</b>	<b>Velouté de pomme de terre à la crème fraîche</b> *** <b>Omelette à la tomate</b> *** <b>Penne Poêlée méridionale</b> *** <b>Purée de fraises sans sucre ajouté</b>	<b>Crème de haricots verts</b> *** <b>Emincé de poulet sauce légère</b> *** <b>Purée Ratatouille</b> *** <b>Coupelle de fruits au naturel</b>	<b>Velouté d'asperges</b> *** <b>Steak haché de bœuf au jus</b> *** <b>Pommes vapeur Brunoise de légumes</b> *** <b>Pomme rouge</b>	<b>Potage à l'oseille</b> *** <b>Pilons de poulet au jus</b>  <b>Riz pilaf Salsifis à la tomate</b> *** <b>Orange</b>

Viande Bovine de l'Union Européenne

**Le menu de remplacement :**

**Du 18 au 24 mars 2019**

**Cette semaine, nous vous proposons :**

**Raviolis**

**Salade verte**



## MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 25 au 31 mars 2019



	Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
<b>DEJEUNER</b>					
	Radis râpés ***		Œufs durs vinaigrette ***		Courgettes râpées ***
	Sauté de bœuf au jus ***	Escalope de porc au jus ***	Cuisse de poulet sauce légère ***	Steak haché de bœuf au jus ***	Saumonette sauce légère ***
	Purée de pois cassés ***	Pommes vapeur et chou braisé ***	Printanière de légumes ***	Riz créole Piperade ***	Torsades Brocolis ***
		Port Salut ***		Tomme Pyrénées ***	
	Entremet au café sans sucre ***	Duo de mousses sans sucre ***	Orange ***	Poire conférence ***	Purée de pêches sans sucre ajouté ***
<b>DINER</b>					
	Velouté de potiron ***	Potage de légumes maison ***	Velouté de brocolis ***	Bouillon alphabet ***	Potage Crécy ***
	Steack haché de veau ***	Médailillon de merlu à l'aneth ***	Omelette sauce tomate ***	Emincé de porc au jus ***	Rond de gîte au jus ***
	Riz créole Brunoise de légumes ***	Coquillettes Endives braisées ***	Purée de potiron ***	Torsades tricolores Haricots beurres ***	Purée de navets ***
	Pomme Golden ***	Kiwi ***	Abricots au naturel ***	Yaourt nature ***	Mousse coco sans sucre ***

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement :

Du 25 au 31 mars 2019

Cette semaine, nous vous proposons :

Omelette

Pommes de terres sautées



## MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 1er au 07 avril 2019



	Lundi 01/04	Mardi 02/04	Mercredi 03/04	Jeudi 04/04	Vendredi 05/04
	<b>DEJEUNER</b>				
	*** Emincé de porc au jus *** Purée de petits pois *** Fromage sans sel *** Fromage blanc nature et édulcorant	Salade d'endives ciboulette *** Sauté de dinde au jus *** Pommes vapeur Blettes à la tomate *** Ananas frais	*** Steak haché de veau au jus *** Polenta Ratatouille *** Fromage sans sel *** Carré cacao sans sucre	Salade d'artichauts *** Bœuf braisé au jus *** Haricots blancs à la tomate *** Orange	*** Hoki sauce légère *** Riz créole Fenouil à la tomate *** Fromage sans sel *** Pomme Golden
	<b>DINER</b>				
	Potage à la tomate *** Tranche de bœuf au jus *** Pureé Carottes persillées *** Pomme rouge	Velouté de betteraves rouges *** Blanquette de poisson sauce légère *** Riz créole Poêlée méridionale *** Yaourt nature	Potage aux poireaux *** Escalope de porc au jus *** Spaghettis Brocolis *** Coupelle de fruits au naturel	Velouté d'asperges *** Escalope de volaille au jus *** Boulghour tomate Epinards *** Purée de pommes aux épices maison	Velouté de carottes *** Bibeleskaes Jambon blanc Pommes vapeur Julienne de légumes *** Banane

Viande Bovine de l'Union Européenne

**Le menu de remplacement :**

**Du 1er au 07 avril 2019**

**Cette semaine, nous vous proposons :**

**Cervelas Obernois**

**Purée**