



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

12 au 18 mars 2018



	Lundi 12/03	Mardi 13/03	Mercredi 14/03	Jeudi 15/03	Vendredi 16/03
	DEJEUNER				
	*** 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	*** Pavé de merlu sauce aneth
	*** Spätzles et choux de Bruxelles *** Petit suisse *** Kiwi	*** 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
	DINER				
	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

Le menu de remplacement : Standard 12 au 18 mars 2018

Cette semaine, nous vous proposons :

~~Lasagnes~~
~~Salade verte~~



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

19 au 25 mars 2018



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

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement : *Standard* 19 au 25 mars 2018


Cette semaine, nous vous proposons :

Endives au jambon

Pommes sautées

MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 26 mars au 1er avril 2018

	Lundi 26/03	Mardi 27/03	Mercredi 28/03	Jeudi 29/03	Vendredi 30/03
DEJEUNER					
	*** Rôti de dinde au jus	*** Radis roses râpés *** Steak haché de bœuf au jus	*** Salade de haricots mungo *** Rôti de porc au jus	*** Emincé de poulet au jus	*** Férié Vendredi Saint
	*** Spaetzles Ratatouille *** Port Salut *** Yaourt nature	*** 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	***  ***
DINER					
	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

Le menu de remplacement : Standard Du 26 mars au 1er avril 2018


Cette semaine, nous vous proposons :

Tarte aux légumes

Salade composée

MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 02 au 08 avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER					
	Lundi de Pâques	*** Sauté de bœuf au jus	Cœufs durs vinaigrette *** Joues de porc braisées	Salade de champignons *** Rôti de porc 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 Chou braisé *** Banane	*** Purée de pommes de terre et blettes *** Yaourt nature *** Carré cacao sans sucre	
DINER					
***	*** 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

Le menu de remplacement : Standard Du 02 au 08 avril 2018

Cette semaine, nous vous proposons :
Hamburger de veau au jus
Carottes à la crème