



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

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 ***	Jambon de dinde ***		Salade de céleri vinaigrette ***	***
	Steak haché de bœuf au jus ***	Emincé de poulet au jus ***	Fricassée de porc au jus ***	Rôti d'agneau au jus ***	Filet de lieu sauce légère ***
	Semoule aux amandes et curry de chou feur et courgettes ***	Polenta Julienne de légumes ***	Pommes vapeur Chou braisé *** Saint Paulin à la coupe ***	Purée de potiron ***	Pommes vapeur Blettes à la tomate *** Mimolette à la coupe ***
	Kiwi	Banane	Mousse noix de coco sans sucre	Bavarois vanille sans sucre	Purée de pêches sans sucre ajouté
	<b>DINER</b>				
	Potage Esau (lentilles) ***	Potage de légumes maison ***	Potage à l'oseille ***	Potage aux poireaux ***	Potage Freneuse (navets) ***
	Escalope de porc au jus ***	Pavé de merlu sauce légère ***	Tranche de bœuf au jus ***	Escalope de volaille au jus ***	Omelette aux herbes ***
	Spaetzles Choux de Bruxelles ***	Purée Ratatouille ***	Torsades Haricots verts ***	Petit pois carottes ***	Spaetzles Piperade ***
	Yaourt aux fruits sans sucre	Cocktail de fruits au naturel	Clémentines	Poire conférence	Yaourt nature et édulcorant

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

Viande Bovine de l'Union  
Produit local

Le menu de remplacement : 15 au 21 janvier 2018

Cette semaine, nous vous proposons :

Lasagnes  
Salade verte



# MENUS DIABETIQUES SANS SEL

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 *** *** Kiwi	*** Purée de courgettes *** Brie à la coupe *** Poire au naturel	*** Riz créole Brocolis *** Fondu Président *** Salade de fruits à la fleur d'oranger
	<b>DINER</b>				
	Potage de légumes maison *** Fricassée de saumon aux baies roses	Potage Crécy *** Aiguillettes de poulet au jus	Potage aux champignons *** Omelette aux herbes	Potage crème de céleri *** Escalope de porc au jus	Potage aux poireaux *** Cuisse de poulet
	*** Pommes au four Haricots verts *** *** Poire William	*** Riz créole Poireaux natures *** *** Purée de fraises sans sucre ajouté	*** Mélange de boulghour et lentilles corail *** *** Cocktail de fruits au naturel	*** Coquillettes 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  
Produit local

Le menu de remplacement : 22 au 28 janvier 2018

Cette semaine, nous vous proposons :

Endives au jambon



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

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 *** Poire Comice	*** Curry de légumes *** Tartelette abricots/sucre	*** Blé Ratatouille *** Banane	*** Macaronis Chou rouge braisé *** Fraidou *** Purée de poires à la vanille sans	*** Riz pilaf Epinards naturels *** Camembert à la coupe *** Petit-suisse nature
	<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 beurrés *** *** Kiwi	*** Polenta Poêlée forestière *** *** Orange

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

Viande Bovine de l'Union  
Produit local

**Le menu de remplacement : 29 janvier au 04 février**

**Cette semaine, nous vous proposons :**

**Tarte aux légumes**



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

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 *** Kiwi	*** 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 *** Bavarois au chocolat sans sucre
	<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

Le menu de remplacement : 05 au 11 février 2018

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