



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 17 au 23 décembre 2018 *Menu de Noël*




	Lundi 17/12	Mardi 18/12	Mercredi 19/12	Jeudi 20/12	Vendredi 21/12
DEJEUNER					
	*** Steak haché de bœuf au jus *** Farfalles Brocolis *** Petit suisse nature *** Orange	Salade de champignons *** Emincé de volaille au jus *** Riz pilaf Brunoise de légumes *** *** Compote pommes framboises	*** Sauté de porc au jus *** Purée de céleri au curry *** Saint Paulin *** Yaourt aux fruits sans sucre	<i>Pavé de saumon au citron</i> *** <i>Sauté de canard aux épices et orange</i> *** <i>Pommes au four et haricots plats</i> *** <i>Gouda sans sel</i> *** <i>Duo de mousses sans sucre</i>	*** Filet de colin sauce légère *** Riz pilaf Epinards naturels *** Camembert *** Purée de pommes sans sucre ajouté
DINER					
	Velouté de bolets *** Fricassée de porc au jus *** Pommes au four Poireaux naturels *** Entremet au chocolat sans sucre	Velouté aux épinards *** Médailon de merlu sauce légère *** Riz aux petits légumes *** Abricots au naturel	Potage de légumes maison *** Tranche de bœuf au jus *** Macaronis Haricots verts *** Clémentines	Potage Dubarry *** Tajine d'agneau *** *** Banane	Crème de haricots blancs *** Omelette aux herbes Penne Piperade *** Yaourt nature

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement : *Staud* Du 17 au 23 décembre 2018

Cette semaine, nous vous proposons :
Omelette piperade
Pommes sautées


	Lundi 24/12	Mardi 25/12	Mercredi 26/12	Jeudi 27/12	Vendredi 28/12
DEJEUNER					
	*** Sauté de porc au jus *** Pommes cubes et carottes *** Rondelé ail et fines herbes *** Yaourt aux fruits sans sucre		*** Fête saint-Etienne *** *** ***	*** Steack haché de veau au jus *** Torsades Tomates au four *** Brie *** Coupelle de fruits au naturel	Bouillon alphabet *** Filet de lieu au basilic *** Purée de choux fleur *** *** Kiwi
DINER					
	Velouté de légumes à la crème *** Filet de lieu sauce crème au cumin *** Spaetzles et poireaux à la crème *** Mousse citron sans sucre	*** *** ***	*** *** ***	Potage aux poireaux *** Emincé de porc au jus *** Lentilles Navets *** Fromage blanc	Velouté d'asperges *** Sauté de bœuf au jus *** Pommes boulangères *** Purée de fraise sans sucre

Viande Bovine de l'Union Européenne

 Le menu de remplacement : *Staud* Du 24 au 30 décembre 2018

 Cette semaine, nous vous proposons :
 Cervelas obernois au jus
 Purée de pommes de terre

MENUS DIABETIQUES SANS SEL
Du 31 décembre au 06 janvier 2019

	Lundi 31/12	Mardi 01/01	Mercredi 02/01	Jeudi 03/01	Vendredi 04/01
	DEJEUNER				
	Macédoine vinaigrette *** Escalope de volaille au jus *** Macaronis Epinards *** *** Orange	 *** *** ***	Frcassée de porc au jus *** Pommes vapeur et chou-fleur *** Bonbel *** Yaourt aux fruits sans sucre	Betteraves rouges à l'orientale *** Emincé de volaille au jus *** Semoule orientale aux légumes *** *** Purée de pêches sans sucre	*** Fricassée de saumon sauce légère *** Pommes vapeur et potiron braisé *** Petit moulé aux herbes *** Banane
	DINER				
	Velouté de cèpes *** Filet de dorade sauce beurre blanc *** Riz 3 couleurs à la citronnelle *** Fromage blanc nature	*** *** ***	Velouté de potiron *** Escalope de poulet sauce légère *** Blé Salsifis persillés *** Coupelle de fruits au sirop	Potage à l'oseille *** Steak haché de bœuf au jus *** Purée de haricots verts *** Kiwi	Potage Freneuse (navets) *** Steak haché de veau sauce milanaise Riz pilaf Choux de Bruxelles *** Madeleine sans sucre

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement : *staud* Du 31 décembre au 06 janvier 2019

Cette semaine, nous vous proposons :
Galopin de veau grillé
Pommes paillasson



MENUS DIABETIQUES SANS SEL

Du 07 au 13 janvier 2019



	Lundi 07/01	Mardi 08/01	Mercredi 09/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
DEJEUNER					
	<p>***</p> <p>Joues de porc au jus</p> <p>***</p> <p>Pommes vapeur Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>***</p> <p>Orange</p>	<p>Salade verte haricots mungo et maïs</p> <p>***</p> <p>Baeckeoffe aux 3 viandes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de fraises sans sucre ajouté</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>***</p> <p>Escalope de porc au jus</p> <p>***</p> <p>Riz créole et ratatouille</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus</p> <p>***</p> <p>Purée de betteraves rouges à la framboise</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Blanquette de colin sauce légère</p> <p>***</p> <p>Riz créole et brocolis</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Madeleine marbrée sans sucre</p>
DINER					
	<p>Potage crécy</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin au citron</p> <p>***</p> <p>Petits pois Brunoise de légumes</p> <p>***</p> <p>Entremet au café sans sucre</p>	<p>Potage aux champignons</p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet au jus</p> <p>***</p> <p>Torsades Salsifis persillés</p> <p>***</p> <p>Banane</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>***</p> <p>Pavé de saumon à l'aneth</p> <p>***</p> <p>Purée nature Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits sans sucre</p>	<p>Potage de légumes maison</p> <p>***</p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>***</p> <p>Penne Fenouil à la tomate</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Crème de courgettes</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>***</p> <p>Flageolets Navets braisés</p> <p>***</p> <p>Coupelle de fruits au naturel</p>

Viande Bovine de l'Union Européenne

Le menu de remplacement :

staud

Du 07 au 13 janvier 2019

Cette semaine, nous vous proposons :

Saucisse paysanne

Purée de pommes de terre