

	Lundi 18/12	Mardi 19/12	Mercredi 20/12	Jeudi 21/12	Vendredi 22/12
	DEJEUNER				
	Betteraves rouges vinaigrette *** Rôti de dinde au jus	Sauté de porc au jus ***	Salade de chou rouge local *** Rôti d'agneau au jus	<i>Salade de mâche aux agrumes</i> <i>Sauté de canard aux épices de Noël</i> ***	Carottes râpées vinaigrette *** Filet de colin sauce légère
	*** Blettes et pommes natures *** *** Kiwi	*** Haricots blancs Carottes vichy *** Fromage fondu *** Pomme rouge	*** Boulghour aux pois chiches et julienne de légumes *** *** Mini cake framboise sans sucre	*** <i>Poêlée de légumes Sarladaise</i> <i>Fromage s/sel</i> *** <i>Bûche de Noël s/sucre</i>	*** Riz safrané Navets persillés *** *** Purée de fraises sans sucre ajouté
	DINER				
	Potage à l'oseille *** Fricassée de saumon sauce légère	Potage à la tomate *** Emincé de bœuf au jus	Velouté de panais aux herbes *** Filet de lieu au basilic	Bouillon alphabet *** Escalope de porc au jus	Potage aux champignons *** Steak haché de bœuf au jus
	*** Gnocchis Poireaux natures *** *** Fromage blanc et édulcorant	*** Purée de haricots verts *** *** Mousse au café sans sucre	*** Pommes vapeur Epinards natures *** *** Poire William	*** Pommes natures Chou fleur persillé *** *** Clémentines	*** Polenta Cordiales de légumes *** *** Yaourt nature

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union Européenne



Recettes réalisées par nos cuisiniers



Produit local


Le menu de remplacement : 18 au 24 décembre 2017

Cette semaine, nous vous proposons :
Raviolis napolitaine - Salade verte

(Standard)

MENUS DIABETIQUES SANS SEL

25 au 31 décembre

	Lundi 25/12	Mardi 26/12	Mercredi 27/12	Jeudi 28/12	Vendredi 29/12
	DEJEUNER				
	Joyeux Noël ! 	*** Saint-Etienne	Bouillon aux vermicelles *** Galopin de veau au jus	*** Kassler au jus et moutarde	Salade Hollandaise *** Filet de lieu à l'oseille
	*** ***	*** ***	Pommés au four et panais braisés *** *** Poire conférence	Pommés nature et choucroute *** Six de savoie *** Orange	*** Blé Poireaux nature *** *** Entremet au caramel sans sucre
	DINER				
	***	***	Velouté de bolets *** Sauté de volaille au jus	Potage crème de céleri *** Emincé de bœuf au jus	Soupe au pistou *** Escalope de dinde au jus
	*** ***	*** ***	Riz créole Cordiale de légumes *** *** Coupelle de fruits au naturel	*** Petit pois carottes *** *** Yaourt nature Bio	Purée d'épinards *** *** Banane

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union
Européenne


Recettes réalisées par nos cuisiniers

Produit local

Le menu de remplacement : 25 au 31 décembre
 Cette semaine, nous vous proposons :

MENUS DIABETIQUES SANS SEL

1er au 07 janvier 2018


	Lundi 01/01	Mardi 02/01	Mercredi 03/01	Jeudi 04/01	Vendredi 05/01
	DEJEUNER				
		***	Macédoine vinaigrette ***	Salade d'artichaut ***	***
		Emincé de porc au jus	Cuisse de poulet au jus	Steak haché de bœuf au jus	Médailillon de merlu sauce légère
		***	***	***	***
	***	Lentilles ménagères Navets persillés ***	Purée crécy ***	Spaghettis Haricots verts ***	Pommes vapeur Ratatouille ***
	***	Croix de malte ***	Banane ***	Clémentines ***	Petit suisse nature *** Purée de poires sans sucre ajouté
	DINER				
	***	Soupe à l'oignon ***	Potage vermicelles ***	Potage Carmen ***	Potage crème de céleri ***
		Filet de colin sauce légère	Rôti d'agneau au jus	Kassler et moutarde	Rond de gîte au jus
	***	Riz créole Brunoise de légumes ***	Semoule et légumes de couscous ***	Salade pomme de terre et chou blanc ***	Boulghour Epinards naturels ***
	***	Yaourt aux fruits sans sucre	Cocktail de fruits au naturel coupelle	Fromage blanc nature	Entremet à la vanille sans sucre

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

 Viande Bovine de l'Union
 Produit local

Le menu de remplacement : 1er au 07 janvier 2018

 Cette semaine, nous vous proposons :
 Omelette piperade - Potatoes





MENUS DIABETIQUES SANS SEL

08 au 14 janvier 2018



	Lundi 8/01	Mardi 09/01	Mercredi 10/01	Jeudi 11/01	Vendredi 12/01
	DEJEUNER				
	Salade de céleri vinaigrette *** Echine de porc au jus	*** Rôti de dinde au jus	Salade de chou blanc *** Sauté de veau au jus	*** Baeckeoffe aux 3 viandes	Poireaux vinaigrette *** Blanquette de poisson aux fruits de mer
	*** Gnocchis Poireaux étuvés ***	*** Boulghour Piperade ***	*** Purée de betteraves ***	*** *** ***	*** Pommes vapeur Haricots verts ***
	*** Fromage blanc à la cannelle sans sucre	Port Salut à la coupe *** Poire conférence	*** Carré cacao sans sucre	Camembert à la coupe *** Banane	*** Orange
	DINER				
	Potage crécy *** Emincé de bœuf au jus	Potage de légumes maison *** Filet de hoki aux agrumes	Velouté de potiron *** Jambon blanc	Potage saint Germain *** Boulettes de soja et basilic	Potage Dubarry *** Rôti de porc au jus
	*** Pommes vapeur Chou braisé *** *** Pomme rouge	*** Spaetzles Cordiale de légumes *** *** Yaourt aux fruits sans sucre	*** Salade de pâtes et champignons *** *** Purée de fraises sans sucre ajouté	*** Blé Epinards naturels *** *** Pomme cuite au four sans sucre aux épices maison	*** Polenta Salsifis persillés *** *** Kiwi

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union Européenne

Recettes réalisées par nos cuisiniers

Produit local

Le menu de remplacement : 08 au 14 janvier 2018

Cette semaine, nous vous proposons :
Spaghetti sauce tomate - Salade verte

(Staudard)