



MENUS DIABETIQUES DU 24/02/2020 AU 08/03/2020



| LUNDI 24/02 | MARDI 25/02 | MERCREDI 26/02 | JEUDI 27/02 | VENDREDI 28/02 | SAMEDI 29/02 | DIMANCHE 01/03 |
|--|--|--|--|---|---|--|
| <p>MIDI</p> <p>Salade verte</p> <p>Escalope de dinde à la crème Haricots plats persillés</p> <p>Samos Fromage blanc</p> | <p>MIDI</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Sauté de bœuf au paprika Semoule</p> <p>Yaourt nature Fruit de saison</p> | <p>MIDI</p> <p>Endives vinaigrette</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>Fromage blanc Compote d'abricot</p> | <p>MIDI</p> <p>Chou-fleur en salade</p> <p>Rôti de veau Lentilles</p> <p>Saint Paulin Fruit de saison</p> | <p>MIDI</p> <p>Chou rouge</p> <p>Filet de colin sauce provençale Riz</p> <p>Mi chèvre Compote de poire</p> | <p>MIDI</p> <p>Salade cœur de palmiers / maïs</p> <p>Rognons au vin Gnocchis</p> <p>Mini cabrette Petit suisse</p> | <p>MIDI</p> <p>Radis / Beurre</p> <p>Tartiflette</p> <p>Emmental Tarte au citron meringuée</p> |
| <p>SOIR</p> <p>Potage saint germain Fruit de saison</p> | <p>SOIR</p> <p>Velouté courgettes Compote d'abricot</p> | <p>SOIR</p> <p>Potage poireaux / pomme de terre Fruit de saison</p> | <p>SOIR</p> <p>Soupe de légumes Munster</p> | <p>SOIR</p> <p>Potage vermicelles Fruit de saison</p> | <p>SOIR</p> <p>Velouté de champignons Fruit de saison</p> | <p>SOIR</p> <p>Soupe de poisson Fruit de saison</p> |
| LUNDI 02/03 | MARDI 03/03 | MERCREDI 04/03 | JEUDI 05/03 | VENDREDI 06/03 | SAMEDI 07/03 | DIMANCHE 08/03 |
| <p>MIDI</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Roti de porc au jus Printanière de légumes</p> <p>Kiri Fruit de saison</p> | <p>MIDI</p> <p>Taboulé</p> <p>Sauté de veau marengo Haricots verts plats</p> <p>Yaourt nature Fruit de saison</p> | <p>MIDI</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Poisson pané Gratin de chou-fleur</p> <p>Vache picon Compote de pomme</p> | <p>MIDI</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Cassoulet</p> <p>Tomme Grise Fruit de saison</p> | <p>MIDI</p> <p>Salade verte</p> <p>Quenelle sauce tomate Riz</p> <p>Fromage blanc Compote de poire</p> | <p>MIDI</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Roti de bœuf Poêlée forestière</p> <p>Mi chèvre Exagone fruits rouges</p> | <p>MIDI</p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Calamars à l'armoricaine Semoule</p> <p>Fourme d'Ambert Compote de pomme</p> |
| <p>SOIR</p> <p>Potage poireaux /pomme de terre Compote de poire</p> | <p>SOIR</p> <p>Velouté de chou-fleur Cantafrais</p> | <p>SOIR</p> <p>Potage St Germain Petit suisse</p> | <p>SOIR</p> <p>Soupe de potimarron Compote pomme/fraise</p> | <p>SOIR</p> <p>Velouté courgettes Samos</p> | <p>SOIR</p> <p>Soupe à l'oignon Fruit de saison</p> | <p>SOIR</p> <p>Potage d'Asperges Fruit de saison</p> |

Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - * Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne
 Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.