

# Le Menu

Régime diabétique

Lundi 5 Décembre	Mardi 6 Décembre	Mercredi 7 Décembre	Jeudi 8 Décembre	Vendredi 9 Décembre	Samedi 10 Décembre	Dimanche 11 Décembre
Salade verte	Duo de choux	Champignons à la grecque	Coleslaw de céleris vinaigrette	Betteraves	Œuf dur	Velouté d'épinards
Chili con carné	Endives au jambon mornay	Poulet rôti	Ragoût de bœuf aux lentilles	Terrine de colin	Escalope de poulet aux herbes	Veau marengo
<b>Riz IGP</b>	<b>Patates douces Bio</b>	Choux fleur mornay	Polenta crémeuse	Petits pois	Fondue de poireaux	Polenta crémeuse
Jardinière de légumes		Pommes de terre	Epinards mornay	Blé	<b>Riz IGP</b>	Navet au jus
Tomme noire	Tartare	Camembert	Emmental	Cotentin	Bleu	Mimolette
Yaourt nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Petit suisse nature	Yaourt à la grecque
Velouté de champignons	Soupe de poireaux et pommes de terre	Velouté de potiron	Soupe d'endives	Soupe de navets	Soupe de pois cassés	Soupe minestrone
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses natures
Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Mercredi 14 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre	Samedi 17 Décembre	Dimanche 18 Décembre
Salade verte	Carottes râpées	Mélange de crudités (salade et chou rouge)	Fonds d'artichauts	Poivrons marinés	Endives vinaigrette	Céleri vinaigrette
Jambon blanc	<b>Filet de merlu MSC sauce cari</b>	Steak haché sauce chasseur	Rôti de dinde sauce cèpes	<b>Colin MSC sauce crème-aneth</b>	Braisé de bœuf aux oignons	Côte de porc au jus
Pâtes macaronis	<b>Purée de patates douces Bio</b>	Pennes	Panais à la crème	<b>Duo de riz IGP et carottes</b>	Champignons à la crème	Haricots blancs au jus
Epinards moulinés	Brocolis mornay	Topinambours à la crème	Gnocchis		Pommes de terre boulangère	Potirons persillés
Philadelphia	Saint Morêt	Edam	Tomme blanche	Petit suisse nature	Fromage fouetté	Saint Paulin
Fruit de saison	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle
Velouté de topinambours	Velouté de potirons	Soupe de poisson	Bouillon de vermicelles	Velouté dubarry	Soupe de julienne	Soupe de carottes
Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique.  
Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Le Menu

Régime diabétique

Lundi 19 Décembre	Mardi 20 Décembre	Mercredi 21 Décembre	Jeudi 22 Décembre	Vendredi 23 Décembre	Samedi 24 Décembre	Dimanche 25 Décembre
Coleslaw de Céleris vinaigrette Escalope de dinde sauce tandoori <b>Riz IGP</b> Potiron mornay Camembert Fromage blanc nature	Champignons à la grecque Goulash de bœuf Poêlée de légumes Semoule Gouda Fruit de saison	Soupe de légumes <b>Filet de colin MSC sauce crème</b> Pommes de terre boulangère Choux fleur persillés Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade verte <b>Omelette aux oignons Maison</b> Haricots verts à l'échalote Gnocchis Petit moulu ail et fines herbes Fruit de saison	Endives vinaigrette Parmentier de merlu Petits pois Bleu Faisselle	Salade de farfalles aux légumes Côte de porc aux oignons Choux de Bruxelles Blé Chantailou Compote	Salade verte <b>Cassolette de lotte MSC</b> Risotto Poêlée champêtre <b>Cantal AOP à la coupe</b> Yaourt à la grecque
Soupe de panais	Soupe de pois cassés	Velouté d'endives	Soupe de poireaux-pommes de terre	Soupe au chou	Soupe aux oignons	Velouté de petits pois
Petits suisses nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Lundi 26 Décembre	Mardi 27 Décembre	Mercredi 28 Décembre	Jeudi 29 Décembre	Vendredi 30 Décembre	Samedi 31 Décembre	Dimanche 1er Janvier
Duo de chou Poulet rôti Carottes mornay <b>Patates douces Bio</b> Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Emmental Yaourt nature	Betteraves Rôti de porc Epinards mornay <b>Riz IGP</b> Petit suisse nature Fruit de saison	Cœur de palmier Galopin de veau Purée de potiron Saint Paulin Fruit de saison	Carottes râpées Bolognaise de thon Macaronis Brocolis persillés Pavé demi sel Faisselle	Macédoine vinaigrette Jambon blanc Lentilles Céleris braisés Tomme noire Yaourt nature	Mesclun Caille sauce cèpes Gratin dauphinois Endives mornay <b>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</b> Yaourt à la grecque
Velouté de champignons	Soupe de céleris	Velouté de topinambours	Soupe de carottes	Velouté d'épinards	Velouté de potiron	Soupe minestrone
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt nature



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.