Le Menu

Régime diabétique

Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Mercredi 3 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai	Samedi 6 Mai	Dimanche 7 Mai
Feuilles d'épinards en salade	Poivrons marinés	Fonds d'artichauts	Céleri vinaigrette	Salade verte	Radis croque sel	Carottes râpées
Poulet sauce yassa	Notre tortillas de pommes de terre	Galopin de veau	Raviolis	**Moqueca de colin MSC**	Rôti de porc	Steak haché aux herbes
Ecrasé de pommes de terre	Carottes à l'huile d'olive	Petits pois	de bœuf	Semoule	Choux fleur mornay	Blé pilaf
Brocolis persillés	**Riz IGP**	Patates douces Bio	Navets à la tomate	Epinards à la crème	Pennes	Topinambours Bio à la crème
Rondelé au noix	Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage fouetté	Camembert	Gouda	Tartare aux fines herbes
Faisselle	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Faisselle
Velouté choisy	Potage paysan	Potage de légumes	Potage Mussard	Potage de légumes	Velouté Aigo bouïdo	Potage de légumes
Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures

Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai	Samedi 13 Mai	Dimanche 14 Mai
Fonds d'artichauts	Cœur de palmier	Betteraves	Macédoine vinaigrette	Concombres à la grecque	Pamplemousse	Radis croque sel
Soupe	Curry de bœuf	Sauté de dinde sauce provençale	Omelette	Marmite d'encornets	Steak haché de porc	Nos lasagnes
au pistou	Brocolis à l'huile d'olive	Polenta aux olives	Courgettes à la provençale	**Riz IGP**	Aubergines à la tomate	à la bolognaise
	Coquillettes	Poêlée de légumes	Pommes de terre boulangère	Choux fleur à la crème	Polenta	Carottes persillées
Saint Nectaire AOP	Cotentin	Tomme blanche	Petit suisse nature	Edam	Philadelphia	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage longchamps	Potage de légumes	Soupe à l'oignons	Potage de légumes	Potage provençal
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	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

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

Le Menu

Régime diabétique

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Mercredi 17 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai	Samedi 20 Mai	Dimanche 21 Mai
Courgettes râpées	Salade verte	Poivrons marinés	Potage froid	Pamplemousse	Poivrons marinés	Tomates vinaigrette
Jambon blanc	Paëlla	Œufs durs	Rôti de bœuf	**Filet de merlu MSC sauce vierge**	Boulettes de bœuf sauce provençale	Rôti de porc
Ratatouille	de poulet	Epinards mornay	Tian de légumes	Brocolis à la crème	Navets à la parmesane	Purée de pois cassés
Semoule	Courgettes persillées	Patates douces Bio		Purée de pommes de terre	**Riz IGP**	Haricots verts à l'origan
Emmental	Petit beurre	Vache picon	Saint Paulin	Camembert	Pavé demi sel	**Saint Nectaire AOP**
Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Fraises	Faisselle	Yaourt nature
Potage de légumes	Velouté crécy	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Velouté vert près
Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature

Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai	Samedi 27 Mai	Dimanche 28 Mai
Betteraves	Cœur de palmier	Carottes râpées	Poivrons marinés	Céleri vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Pamplemousse
Chili con carné	Terrine de colin	Tajine de dinde	Gratin de cappelletis	**Filet de colin MSC sauce crème d'Ail**	Notre fritata de légumes	Gardianne de taureau
Riz IGP	Petits pois	Semoule	mozzarella	Légumes Aïoli	Courgettes à la tomate	Pommes de terre
Carottes à l'huile d'olive	Pennes	Courgettes à la tomate	Epinards mornay			Navets au jus
Gouda	Tartare	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt nature	Fromage fouetté	Bleu
Fruit de saison	Petits suisses natures	Faisselle	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature
Potage jardinier	Potage de légumes	Velouté choisy	Potage de légumes	Soupe de perles	Potage de légumes	Potage oriental
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Petits suisses natures

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

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

Le Menu

Régime diabétique

Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin	Samedi 3 Juin	Dimanche 4 Juin
Radis croq sel	Fonds d'artichauts	Poivrons marinés	Macédoine vinaigrette	Salade verte	Concombres	Melon
Pain de viande de bœuf	Bolognaise de lentilles	Bœuf basquaise	Potée de porc	Filet de colin meunière et citron	Steak haché sauce au poivre	Loubia de veau
Haricots verts persillés	Macaronis	Carottes	**Riz IGP**	Courgettes à la crème	Ratatouille	Pennes
Riz IGP	Poêlée de légumes	Pommes de terre	Choux fleur à l'huile d'olive	Blé	Gnocchis	Fondue de poireaux
Petit moulé	Vache picon	Petit suisse nature	Camembert	Gouda	Tomme blanche	Pavé demi sel
Fromage blanc nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle	Purée de fruits	Fromage blanc nature
Potage de légumes	Potage paysan	Potage de légumes	Velouté fréneuse	Potage longchamps	Potage Essau	Velouté crécy
Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	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

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