

# Le Menu

Régime diabétique

Lundi 4 Septembre	Mardi 5 Septembre	Mercredi 6 Septembre	Jeudi 7 Septembre	Vendredi 8 Septembre	Samedi 9 Septembre	Dimanche 10 Septembre
Caviar d'aubergines sur toast	Haricots verts en salade	Salade à la grecque (concombres, tomates, olives)	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Cœur de palmier	Salade verte
Salade niçoise	Notre omelette soufflée au fromage	Rôti de dinde	Loubia de bœuf	<b>Colin MSC sauce madras</b>	Rôti de porc au jus	<b>Paëlla IGP</b> de dinde
Gouda	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Boulgour	Papeton d'aubergines sauce tomate	Haricots beurres persillés
Fruit de saison	Pommes de terre	Epinards à la crème	Polenta	Brocolis persillés	Pommes de terre boulangère	Bleu
	Tartare	Emmental	Camembert	Fromage fouetté	Philadelphia	Yaourt nature
	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	
Soupe à l'oignon	Velouté breton	Potage froid espagnol	Velouté Choisy	Velouté vert prés	Soupe de perles	Velouté froid courgettes menthe
Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Faisselle
Lundi 11 Septembre	Mardi 12 Septembre	Mercredi 13 Septembre	Jeudi 14 Septembre	Vendredi 15 Septembre	Samedi 16 Septembre	Dimanche 17 Septembre
Salade de haricots verts	Tomates	Cœur de palmier	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Céleris râpés	Fonds d'artichauts
Lamelles d'encornets sauce provençale	Jambon blanc	Notre tortillas de pommes de terre	Axoia de veau	<b>Filet de merlu MSC sauce aurore</b>	Poulet rôti	Moussaka
Pommes de terre	Taboulé	Ratatouille	Polenta	Courgettes persillées	Macaronnis au pesto	Haricots rouges
Jardinière de légumes	Courgettes râpées		Choux fleur mornay	Blé	Fenouils	Rondelé au noix
Petit moulé ail et fines herbes	Rondelé nature	Brie	<b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>	Vache picon	Saint Paulin	Faisselle
Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Petit suisse nature	Fruit de saison	Fromage blanc nature	
Potage jardinier	Velouté carottes à l'orange	Potge paysan	Potage longchamps	Soupe de poisson	Potage froid provençal	Velouté choisy
Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc 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 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Mercredi 20 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre	Samedi 23 Septembre	Dimanche 24 Septembre
Salade verte	Concombres	Tomates vinaigrette	Céleri en vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Poivrons marinés	Fonds d'artichauts
Galopin de veau	Parmentier	Steak haché sauce pizzaïole	Rôti de bœuf au jus	<b>Colin MSC sauce vierge</b>	Rôti de dinde froid	Soupe
Courgettes au citron	de brandade	Haricots verts à l'ail	Petits pois - champignons	et ses légumes	Laitue	au pistou sans lardons
<b>Riz IGP</b>	Brocolis mornay	Polenta	<b>Patates douces Bio</b>		Taboulé	
Saint Morêt	Mimolette	Chanteneige	Emmental	Cotentin	Bleu	<b>Saint Nectaire AOP</b>
Fruit de saison	Fromage blanc nature	Faisselle	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Potage parmentier	Velouté crécy	Soupe à l'oignon	Potage froid espagnol	Velouté breton	Potage cultivateur	Velouté froid tomate basilic
Faisselle	Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Mercredi 27 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre	Samedi 30 Septembre	Dimanche 1er Octobre
Tomates	Nos rillettes de sardines	Macédoine vinaigrette	Salade verte	Coleslaw de céleris vinaigrette	Fonds d'artichauts	Concombres au fromage blanc
Notre omelette aux oignons	Nos Lasagnes	Poulet rôti	Tajine de bœuf	Poêlée	Steak haché de porc	Pain de viande
Courgettes à la tomate	à la bolognaise	Carottes persillées	Semoule	<b>camarguaise au riz IGP</b>	Fondue de poireaux	Petit épeautre pilaf
Polenta	Epinards à la crème	Blé	Potiron à la crème	Aubergines à la tomate	Lentilles	Jardinière de légumes
Camembert	Petit suisse nature	Edam	Fromage fouetté	Saint Paulin	Gouda	Pavé demi sel
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fruit de saison	Faisselle
Soupe de perles	Velouté choisy	Velouté froid courgettes menthe	Velouté champignons	Soupe minestrone	Potage froid espagnol	Velouté vert prés
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit suisse 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.