

Le Menu

Régime diabétique

Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre	Samedi 12 Novembre	Dimanche 13 Novembre
Betteraves vinaigrette	Salade verte	Chou blanc en vinaigrette	Endives vinaigrette	Feuilles d'épianrds en salade	Céleri vinaigrette	Salade piémontaise
Sauté de porc sauce oignons	Poulet rôti	Braisé de bœuf stroganov	Goulash de dinde	Saumon MSC sauce aurore	Côte de porc au jus	Galopin de veau
Brocolis à la crème	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Gnocchis	Riz IGP	Flageolets	Fenouils mornay
Boulgour	Panais à la tomate	Polenta	Purée de potirons	Fondue de poireaux	Champignons persillés	Riz IGP aux oignons
Camembert	Cotentin	Petit suisse nature	Mimolette	Brie	Pavé demi sel	Comté
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Purée de fruits	Fruit de saison	Faisselle
Soupe de topinambours	Velouté dubarry	Soupe de légumes	Soupe de julienne de légumes	Soupe au chou	Soupe de betteraves	Velouté de potirons
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt à la grecque
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre	Samedi 19 Novembre	Dimanche 20 Novembre
Macédoine vinaigrette	Cœur de palmier	Cœuf dur	Carottes râpées à l'orientale	Salade verte	Endives vinaigrette	Mélange de crudités (salade, chou rouge)
Potée de bœuf	Steak haché de porc	Blanquette de dinde	Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes	Merlu MSC sauce échalote	Notre omelette aux pommes de terre	Bœuf braisé
Pommes de terre	Carottes	Riz IGP pilaf		Raviolis au potimarron BIO	Navets à la parmesane	Pennes
Poêlée de légumes	Coquillettes	Navets en gratin	Saint Nectaire AOP	Petit moulé	Tomme noire	Potirons
Emmental	Yaourt nature	Gouda	Faisselle	Fruit de saison	Purée de fruits	Rondelé
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison				Yaourt nature
Velouté d'endives	Soupe de légumes	Soupe de julienne de légumes	Soupe de légumes	Soupe de poisson	Soupe de légumes	Velouté de brocolis
Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt à la grecque	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

● 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 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre	Samedi 26 Novembre	Dimanche 27 Novembre
Carottes râpées Ragoût de dinde et lentilles Riz IGP Epinards mornay Cabrette Yaourt nature	Céleris râpés Steak haché Haricots verts à l'origan Polenta Camembert Fruit de saison	Duo de choux en vinaigrette Dinde basquaise Macaronnis Carottes à l'échalote Saint Paulin Fromage blanc nature	Salade verte Rôti de porc Pommes de terre en gratin Panais persillés Saint Morêt Purée de fruits	Betteraves vinaigrette Filet de colin MSC sauce citron Choux fleur mornay Blé Tomme blanche Fruit de saison	Champignons à la grecque Jambon blanc Polenta Jardinière de légumes Bleu Faisselle	Feuilles d'épinards en salade Pot au feu et ses légumes 0 Carré frais Purée de fruits
Velouté de champignons	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de julienne de légumes	Velouté de topinambours	Velouté de brocolis	Soupe de céleris
Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre	Samedi 3 Décembre	Dimanche 4 Décembre
Choux rouge vinaigrette Loubia de veau aux haricots blancs Purée de potirons Mimolette Purée de fruits	Fonds d'artichauts Escalope de poulet à l'échalote Macaronis Topinambours Bio mornay Petit suisse nature Fruit de saison	Salade verte Filet de merlu MSC sauce crème échalote Riz IGP aux poireaux Emmental Purée de fruits	Betteraves vinaigrette Œuf dur Epinards mornay Patates douces BIO Fromage fouetté Fruit de saison	Carottes Râpées Nos lasagnes au saumon Brocolis à la crème Saint Nectaire AOP Purée de fruits	Cœur de palmier Paleron de bœuf Endives en gratin Riz IGP Chantailou Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre Champignons à la crème Cantal AOP Yaourt nature
Soupe à l'oignon	Soupe de carottes	Soupe au chou	Soupe de légumes	Soupe de navets	Soupe de céleris	Velouté de potirons
Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt 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

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