

# Le Menu

Régime diabétique

Lundi 5 Août	Mardi 6 Août	Mercredi 7 Août	Jeudi 8 Août	Vendredi 9 Août	Samedi 10 Août	Dimanche 11 Août
Melon	Betteraves	Poivrons marinés	Salade grecque (tomates, concombres, olives)	Haricots verts vinaigrette	Céleris râpés vinaigrette à l'ancienne	Coeur de palmier
Lasagnes à la bolognaise	Omelette	<b>Colin MSC sauce citron</b>	Jambon blanc	Curry rouge de dinde	<b>Merlu MSC sauce crème d'aneth</b>	Galopin de veau sauce provençale
Petits pois	Pommes de terre	Courgettes à l'huile d'olive	Salade de pépinettes	Carottes aux oignons	Pommes de terre	Flan d'aubergines
Edam	Haricots verts	Gnocchis	Macédoine de légumes	Semoule	Fondue de poireaux	<b>Riz IGP</b>
Purée de fruits	Yaourt nature	Vache picon	Samos	Saint Morêt	Gouda	Chanteneige
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Purée de fruits	Pastèque	Faisselle
Velouté choisy	Potage de légumes	Velouté froid tomates basilic	Velouté freineuse	Potage de légumes	Velouté froid courgettes menthe	Potage de légumes
Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Faisselle	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Lundi 12 Août	Mardi 13 Août	Mercredi 14 Août	Jeudi 15 Août	Vendredi 16 Août	Samedi 17 Août	Dimanche 18 Août
Fonds d'artichauts	Salade verte	Sardines à l'huile	Céleri vinaigrette	Tomates	Cœur de palmier	Haricots verts vinaigrette
Goulash de bœuf	Steak haché sauce au poivre	<b>Hoki MSC sauce aurore</b>	Rôti de porc à l'échalote	<b>Risotto IGP</b>	Rôti de dinde à la sauge	Cotriade de poisson et fruits de mer
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Haricots verts aux oignons	Ratatouille napolitaine	<b>de colin MSC</b>	Fenouils à la tomate	Pommes de terre
Polenta	Carottes à l'huile d'olive	Tortis	Pommes de terre	Courgettes à la tomate	Coquillettes	Jardinière de légumes
Gouda	Mimolette	Petit suisse nature	Brebicrème	Fromage fouetté	Tomme blanche	Saint bricet
Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Pastèque	Purée de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature
Velouté aïgo bouïdo	Potage de légumes	Velouté froid provençal	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté froid espagnol	Potage de légumes
Petit suisse nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Petit suisse 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.

# Le Menu

Régime diabétique

Lundi 19 Août	Mardi 20 Août	Mercredi 21 Août	Jeudi 22 Août	Vendredi 23 Août	Samedi 24 Août	Dimanche 25 Août
Melon	Betteraves vinaigrette	Salade grecque (tomates, concombres, olives)	Cœur de palmier	Salade verte	Haricots verts vinaigrette	Poivrons marinés
Tajine de bœuf	<b>Terrine de merlu MSC</b>	<b>Paëlla IGP</b>	<b>Macaronis Bio semi complète</b>	Salade	Moussaka	Poulet rôti
Semoule	Epinards moulinés	de dinde	à la bolognaise de bœuf	niçoise		Purée de patates douces
Carottes à l'huile d'olive	Pommes de terre	Petits pois	Courgettes à la provençale		<b>Riz IGP</b>	Brocolis
Petit moulé	Edam	Fromage blanc nature	Chanteneige	Cotentin	Cantafrais	Saint paulin
Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Faisselle
Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté vert près	Potage de légumes	Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Potage froid tomate basilic
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
Lundi 26 Août	Mardi 27 Août	Mercredi 28 Août	Jeudi 29 Août	Vendredi 30 Août	Samedi 31 Août	Dimanche 01 Septembre
Cœur de palmier	Tomates	Thoïonade	Coleslaw vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade verte multi feuilles	Tzatziki de concombres et toast
<b>Colin MSC sauce vierge</b>	Galopin de veau sauce pizzaïole	<b>Parmentier de merlu MSC</b>	Raviolis	<b>Merlu MSC sauce crème d'ail</b>	Rôti de porc au jus	Braisé de bœuf aux olives
Haricots verts à l'origan	Blé	à la carotte	de bœuf	et ses légumes Aioli	Gratin dauphinois	Petits pois
Coquillettes	Aubergines à la parmesane	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes		Aubergines	Polenta
Brie	Emmental	Boursin	Camembert	Yaourt nature	Carré président	<b>Cantal AOP</b>
Fruit de saison	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Purée de fruits	Fruit de saison	Petit suisse nature	Faisselle
Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté dubarry	Potage froid provençal	Potage de légumes
Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Faisselle	Petit suisse nature	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.