

Le Menu

Régime diabétique

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre	Samedi 09 Novembre	Dimanche 10 Novembre
Salade verte	Cœur de palmier	Fonds d'artichauts	Coleslaw de céleris vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Salade de betteraves	Salade multifeuilles
Bolognaise de bœuf	Galopin de veau au jus	Ragoût de dinde	Escalope de porc	Colin MSC sauce citron	Rôti de porc sauce forestière	Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes
Tortis	Carottes sautées	Brocolis	Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Gratin dauphinois	
Epinards à la crème	Riz IGP	Pommes de terre	Potiron à l'huile d'olive	Boulgour	Panais à la crème	
Carré président	Camembert	Edam	Chanteneige	Yaout nature	Bleu	Carré frais
Fromage blanc nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle
Potage oriental	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté dubarry	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de potiron
Petit suisse nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre	Samedi 16 Novembre	Dimanche 17 Novembre
ARMISTICE	Betteraves	Carottes râpées	Céleris vinaigrette	Salade verte	Macédoine vinaigrette	Chou blanc et rouge en salade
Sardines à l'huile	Sauté de porc au jus	Lamelles d'encornets sauce provençale	Côte de porc au jus	Tajine de bœuf	Notre tortilla de pommes de terre	Steak haché de porc et purée de patates douces
Potée de veau	Petits pois	Riz IGP	Epinards à la crème	Semoule	Fondue de poireaux	
Pommes de terre	Macaronis	Panais à la crème	Polenta	Potiron à l'huile d'olive	Tartare	Blettes à l'huile d'olive
Choux fleurs	Brie	Cotentin	Petit suisse nature	Emmental	Fruit de saison	Mimolette
Cantal AOP	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Yaourt nature		Faisselle
Purée de fruits						
Potage de légumes	Potage paysan	Potage de légumes	Velouté fréneuse	Potage parmentier	Velouté choisy	Potage cultivateur
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Petits suisses 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 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre	Samedi 23 Novembre	Dimanche 24 Novembre
Cœur de palmier	Salade verte	Salade de betteraves	Feuilles d'épinards en salade	Céleris vinaigrette	Carottes râpées	Pamplemousse
Escalope de dinde aux oignons	Curry coco de bœuf	Notre omelette soufflée à l'emmental	Sauté de porc	Merlu MSC sauce citron	Waterzoï de poulet	Paleron de bœuf aux oignons
Brocolis à la crème	Riz IGP	Haricots verts à l'huile d'olive	Pommes de terre	Purée de potiron	Petit épeautre	Haricots romano
Macaronis	Carottes à l'huile d'olive	Polenta à la crème	Choux fleur mornay	Lentilles	Champignons à la crème	Gnocchis
Yaourt nature	Vache picon	Brie	Petit louis	Cantal AOP	Saint paulin	Philadelphia
Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Faisselle	Fruit de saison	Purée de fruits	Yaourt nature
Potage de légumes	Velouté vert près	Potage de légumes	Velouté fréneuse	Potage oriental	Potage de légumes	Velouté choisy
Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre	Samedi 30 Novembre	Dimanche 01 Décembre
Macédoine vinaigrette	Rillettes de thon	Salade d'endives	Cœur de palmier	Salade verte	Betteraves	Céleris vinaigrette
Galopin de veau au jus	Colin MSC sauce tomate	Hachis parmentier	Colin MSC sauce citron	Axoa de bœuf	Merlu MSC sauce à l'ail	Blanquette de porc
Petits pois	Gnocchis	Brocolis à l'huile d'olive	Carottes sautées	Tortis	et ses légumes	Riz IGP
Purée de patates douces	Potiron mornay	Gouda	Polenta	Purée de panais	Tomme noire	Champignons à l'huile d'olive
Camembert	Saint Nectaire AOP	Faisselle	Saint morêt	Mimolette	Fruit de saison	Cantadou
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Fromage blanc nature
Velouté breton	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage jardinière	Velouté de champignons	Potage dubarry	Potage de légumes
Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Petit suisse 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.