

# Le Menu

Régime diabétique

Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre	Samedi 07 Septembre	Dimanche 08 Septembre
Macédoine vinaigrette	Poivrons marinés	Tomates	Haricots verts vinaigrette	Melon	Fonds d'artichauts	Salade verte
Bolognaise de fruits de mer	<b>Notre omelette</b>	Axoa de bœuf	Rôti de veau au jus	<b>Merlu MSC sauce safranée</b>	Moussaka	Poulet rôti
Tortis	Courgettes moulinées	Polenta	Carottes	<b>Riz IGP</b>		Epeautre pilaf
Haricots verts	Boulgour	Brocolis	Pommes de terre à la boulangère	Epinards à la crème	Semoule	Piperade
Fromage fouetté	Gouda	Petit Louis tartine	Edam	Saint môret	Tomme blanche	Tartare
Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Faisselle	Fruit de saison	Faisselle
Potage oriental	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté froid courgettes menthe	Velouté dubarry	Potage froid provençale	Potage de légumes
Petits suisses nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt nature
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre	Samedi 14 Septembre	Dimanche 15 Septembre
Cœur de palmier	Salade à la grecque (concombres, tomates, olives)	Sardines à l'huile	Céleris vinaigrette	Salade de tomates et mozzarella	Betteraves	Tzatziki de concombres et toast
<b>Hoki MSC sauce vierge</b>	Tajine de bœuf	Steak haché aux herbes	<b>Terrine de colin MSC</b>	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de porc aux olives	Parmentier
Petits pois	Semoule	Courgettes à l'huile d'olives	Ratatouille	Spaghettis	Haricots verts	de brandade
Blé	Carottes à l'huile d'olive	<b>Riz IGP</b>	Purée de pommes de terre	Brocolis	Boulgour	Epinards à la crème
Yaourt nature	Vache picon	Petit suisse nature	Emmental	Tartare	Saint paulin	Petit moulé
Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Yaourt nature
Potage de légumes	Velouté aïgo bouïdo	Velouté froid provençal	Potage jardinière	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté froid espagnol
Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses nature	Faisselle



**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 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre	Samedi 21 Septembre	Dimanche 22 Septembre
Salade verte	Rillettes de thon	Coleslaw de céleris en vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Poivrons marinés	Macédoine de légumes	Sardines à l'huile
Curry de dinde	Macaronis	<b>Colin MSC sauce citron</b>	Rôti de bœuf au jus	Lamelles d'encornets sauce bourride	Rôti de porc	Paleron de bœuf
Boulgour	à la bolognaise de boeuf	Petit épeautre pilaf	Epinards moulinés	Pommes de terre	Aubergines à la tomate	Haricots blanc au jus
Courgettes à l'huile d'olive	Aubergines parmesane	Jardinière de légumes	Polenta	Carottes	Pommes de terre	Céleris à la tomate
Cantadou	Petit suisse nature	Gouda	Camembert	Yaourt nature	Saint morêt	Edam
Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Raisin	Fruit de saison	Faisselle
Potage cultivateur	Velouté vert près	Potage de légumes	Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Potage froid tomate basilic	Potage Dubarry
Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre	Samedi 28 Septembre	Dimanche 29 Septembre
Haricots verts vinaigrette	Mélange de crudités (salade, carottes, maïs)	Céleris vinaigrette	Tomates à la grecque	Cœur de palmier	Coleslaw vinaigrette	Fonds d'artichauts
Escalope de porc au jus	Galopin de veau sauce bleu	Sauté de dinde provençale	Bœuf bourguignon	<b>Hoki MSC sauce échalote</b>	<b>Nos lasagnes</b>	Sauté de porc sauce crème de sauge
Ratatouille	Pommes de terre à l'anglaise	Carottes	Polenta	Haricots verts	à la bolognaise	Piperade de légumes
Boulgour	Courgettes à la tomate	Semoule	Aubergines à la parmesane	Pommes de terre	Brocolis à l'huile d'olive	<b>Riz IGP</b>
Tomme noire	Kiri	Emmental	Saint Paulin	Saint Bricet	Mimolette	Cantafras
Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Petit suisse nature	Fromage blanc nature
Velouté froid courgette menthe	Potage oriental	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté dubarry	Potage froid provençale	Potage de légumes
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses 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.



# Le Menu

Régime  
diabétique

Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre	Samedi 05 Octobre	Dimanche 06 Octobre
Tomates	Betteraves	Salade verte	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Fonds d'artichauts	Concombres au fromage blanc
Raviolis de bœuf	<b>Notre tortillas de pommes de terre</b>	<b>Merlu MSC sauce basilic</b>	Rôti de porc au jus	<b>Paëlla IGP</b>	<b>Hoki MSC crème d'ail</b>	Galopin de veau sauce napolitaine
Brocolis à l'huile d'olive	Courgettes à la tomate	Tortis	Haricots verts à l'origan	de poulet	et ses légumes aioli	Polenta
Société crème	Yaourt nature	Carottes à l'huile d'olive	<b>Purée de patates douces Bio</b>	Petits pois	Philadelphia	Champignons
Fromage blanc nature	Fruit de saison	Petit moulé	Camembert	<b>Cantal AOP</b>	Fruit de saison	Tomme blanche
Potage de légumes	Potage paysan	Purée de fruits	Fruit de saison	Faiselle	Velouté freineuse	Yaourt nature
Petits suisses nature	Faiselle	Velouté choisy	Velouté froid courgettes menthe	Potage de légumes	Petits suisses nature	Potage cultivateur
		Yaourt nature	Fromage blanc 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.