

Consignes de remise en température :

Avant consommation, procéder à la **remise en température au micro-ondes** : 1) Entrouvrir ou retirer le film plastique. 2) Réchauffer le plat **2 à 3 minutes** selon la puissance de l'appareil. 3) Bien mélanger si nécessaire. 4) Vérifier que le plat est **bien chaud à cœur** avant consommation. Consommer le plat immédiatement après réchauffage, ne pas réchauffer **une seconde fois**.

Menus Diabétiques

Du Lundi 27 avril au Dimanche 3 mai 2026

LUNDI 27/04/2026 DEJEUNER	MARDI 28/04/2026 DEJEUNER	MERCREDI 29/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 30/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 01/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 02/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 03/05/2026 DEJEUNER
Coleslaw Escalope de dinde au jus de basilic Spaetzle à l'huile d'olive Navets persillés Flan à la vanille	Salade de haricots verts Paupiette de veau sauce au poivre vert Ecrasé de pommes de terre ciboulette Fondue de poireaux à la béchamel Pomme	Tomate au pesto Emincé de Porc sauce charcutière Gnocchi au jus de légumes Endive sauce Mornay Pêche au naturel	Salade de cœurs de palmiers et maïs Filet de poulet à la crème Purée de brunoise de légumes Banane	Radis roses râpés sauce fromage blanc herbes échalote Filet de grenadier bleu sauce à l'aneth Ou Fleischkiechle sauce crème Riz créole Jardinière de légumes Moelleux chocolat	Mosaïque de légumes Saucisse paysanne au jus Pommes de terre vapeur Céleri braisé Purée de pomme	Emincé de bœuf sauce Bourguignonne Mijoté de Flageolets au thym Carottes à l'ail Tomme blanche Flan praliné
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe de courgettes Sauté de porc au jus Cordiale de légumes Pomme de terre sautées Purée pomme coing	Potage Mirepoix Hoki meunière et citron frais Blé à la sauce tomate Poêlée de carottes et fèves Yaourt nature	Crème de panais Galette de lentille Bio et sauce citron crémeuse Epinards à la crème Nouilles Fromage blanc nature	Velouté de carottes Sauté de bœuf sauce champignons Macaroni Aubergines à la tomate Purée pomme pruneau	Soupe printanière Tarte à l'oignon Choux fleur persillé en salade Yaourt nature	Crème de lentilles corail Salade de farfalles Duo de tomate concombre Ananas	Potage de tomates Quenelles de volaille sauce aurore Gratin de Brocolis Semoule Fromage blanc

Du Lundi 4 au Dimanche 10 mai 2026

LUNDI 04/05/2026 DEJEUNER	MARDI 05/05/2026 DEJEUNER	MERCREDI 06/05/2026 DEJEUNER	JEUDI 07/05/2026 DEJEUNER	VENDREDI 08/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 09/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 10/05/2026 DEJEUNER
Salade de betteraves en cubes Emincé de veau sauce paprika Boulghour Ratatouille Pomme	Salade de lentilles Colombo de porc Dip potatoes Navets persillés Flan praliné	Salade de carottes Haut de cuisse de poulet sauce soubise Penne au beurre Blettes à la provençale Poire	Nems de légumes Steak haché de veau au jus Purée de petits pois Petits suisses nature	Poisson meunière et son citron frais Ou Emincé de porc au jus d'herbes Spaetzle à l'huile d'olive Piperade Saint Nectaire AOP Flan café	Salade de pois chiches Escalope de dinde à l'origan Riz pilaf Poêlée de brocolis et champignons Yaourt nature	Œufs durs mayonnaise Blanquette de veau Tagliatelles Courgette sauce moutarde Moelleux au chocolat
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Velouté de haricots verts Filet de colin à l'oseille Purée de julienne de légumes Yaourt nature	Soupe de poisson Saucisse de Toulouse au jus Haricots blanc sauce tomate Cubes de panais et carottes Abricot	Potage vermicelle Omelette nature Duo de choux sauce Mornay Polenta à la crème Fromage blanc nature	Crème de légumes verts Jambon blanc Salade de coquillettes Salade de concombre Bulgare Purée de pomme	Velouté Dubarry Feuilleté au fromage Salade de céleri cuit Banane	Soupe à la bière Rognons de bœuf Haricots beurre Pommes de terre en lamelles Pruneaux au naturel	Salade de carottes cuites Tartiflette Compotée de fenouil aux oignons Pomme au four à la cannelle

Du Lundi 11 au Dimanche 17 mai 2026

LUNDI 11/05/2026 DEJEUNER	MARDI 12/05/2026 DEJEUNER	MERCREDI 13/05/2026 DEJEUNER	JEUDI 14/05/2026 DEJEUNER	VENDREDI 15/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 16/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 17/05/2026 DEJEUNER
<p>Champignons à la grecque</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Gratin de légumes béchamel</p> <p>Semoule</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>Macaroni à l'huile d'olive</p> <p>Aubergines à la tomate</p> <p>Abricot</p>	<p>Concombre Tzatziki</p> <p>Emincé de dinde à la mexicaine</p> <p>Blé</p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>Moelleux citron</p>	<p>Salade de fenouil frais à l'huile d'olive et zeste d'orange</p> <p>Sauté de Porc au romarin</p> <p>Purée de pomme de terre et patates douces</p> <p>Epinards hachés braisés jus de légumes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Cabillaud sauce citron vert Ou Pain de veau au jus</p> <p>Farfalle à l'huile d'olive</p> <p>Duo de salsifis et poivrons</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce poivre</p> <p>Pommes de terre en lamelles</p> <p>Petits pois à l'anglaise</p> <p>Munster AOP</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de céleri cuit</p> <p>Jambon braisé sauce beaujolaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Tomates au four huile d'olive et herbes de Provence</p> <p>Flan au chocolat</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Crème d'épinards</p> <p>Croque fromage et blé</p> <p>Célerizotto</p> <p>Riz créole</p> <p>Kiwi</p>	<p>Velouté de petits pois glacés à la menthe</p> <p>Endives au jambon</p> <p>Quinoa</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Soupe à la semoule grillée</p> <p>Filet de merlu sauce normande</p> <p>Salsifis</p> <p>Nouilles</p> <p>Cocktail de fruits au naturel</p>	<p>Salade mélangée</p> <p>Raviolis sauce bolognaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Pomme</p>	<p>Crème de panais</p> <p>Tourte à la volaille</p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Griesknepfle</p> <p>Purée de pomme</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Soupe de courgettes</p> <p>Sauté de poulet au jus</p> <p>Riz safrané</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Poire</p>

Du Lundi 18 au Dimanche 24 mai 2026

LUNDI 18/05/2026 DEJEUNER	MARDI 19/05/2026 DEJEUNER	MERCREDI 20/05/2026 DEJEUNER	JEUDI 21/05/2026 DEJEUNER	VENDREDI 22/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 23/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 24/05/2026 DEJEUNER
<p>Emincé de radis roses</p> <p>Boulettes de bœuf sauce cumin Coquillettes au beurre Fenouil à la tomate</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Filet de poulet au jus corsé Semoule Ratatouille</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Saucisses de Strasbourg Pommes paillason Courgettes sauce norma</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Emincé de bœuf mode Pépinettes Poivrons aux épices mexicaines</p> <p>Mimolette</p> <p>Fraise</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de hoki sauce bonne femme Ou Jambon braisé sauce viande Polenta rôtie Haricots beurre</p> <p>Moelleux framboise</p>	<p>Salade de museau de porc</p> <p>Paupiette de lapin à la dijonnaise Purée de betterave</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p>Salade Iceberg</p> <p>Lasagnes bolognaises Poêlée romanesco</p> <p>Flan à la pistache</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Potage St Germain</p> <p>Médaille de saumon haché sauce aneth Pommes de terre vapeur Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Tarte chèvre tomate basilic Salade de haricots verts et échalote</p> <p>Kiwi</p>	<p>Velouté de fenouil</p> <p>Salade de riz à la niçoise Salade de concombre Bulgare</p> <p>Mosaïque de fruits au naturel</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Sauté de dinde sauce échalote Purée de brocolis</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Potage de maïs</p> <p>Fleischnacka Julienne de légumes</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Crème de lentilles</p> <p>Curry wurst Gratin de panais Boulghour</p> <p>Abricot</p>	<p>Velouté de patates douces</p> <p>Boudin noir au jus d'oignons Pommes de terre sautées Caponata d'aubergines</p> <p>Fromage Blanc nature</p>