

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 Diabétique sans sel

**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
Duo de chou blanc et carottes râpés  Escalope de dinde au jus de basilic Spaetzle à l'huile d'olive Navets persillés  Flan à la vanille	Salade de haricots verts  Steak haché de veau au jus Ecrasé de pommes de terre ciboulette Fondue de poireaux à la béchamel  Pomme	Tomate au pesto  Emincé de Porc sauce charcutière Riz pilaf Endive sauce béchamel  Pêche au naturel	Taboulé à l'orientale  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 <b>Ou</b> Steak haché de veau à la crème Riz créole Jardinière de légumes  Moelleux chocolat	Mosaïque de légumes  Saucisse de Francfort 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  Gouda  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  Filet de hoki sauce citronnée Blé à la sauce tomate Poêlée de carottes et fèves  Yaourt nature	Crème de panais  Omelette nature 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  Sauté de dinde sauce aurore Brocolis à la béchamel Semoule  Fromage blanc nature

## 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 Pomme de terre vapeur Navets persillés  Flan praliné	Salade de carottes  Haut de cuisse de poulet sauce soubise Penne au beurre Blettes à la provençale  Poire	Salade de brocolis  Steak haché de veau au jus Purée de petits pois  Petits suisses nature	Filet de colin sauce citronnée Ou Emincé de porc au jus d'herbes Spaetzle à l'huile d'olive Piperade  Edam  Flan café	Salade de pois chiches  Escalope de dinde à l'origan Riz pilaf Poêlée de brocolis et champignons  Yaourt nature	Œufs durs vinaigrette  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 à l'oignon  Saucisse de Francfort Haricots blanc sauce tomate Cubes de panais et carottes  Abricot	Potage vermicelle  Omelette nature Duo de choux sauce béchamel 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  Quiche aux légumes 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  Rôti de filet de porc au jus Compotée de fenouil aux oignons Pommes de terre en lamelles  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>Légumes à la 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 <b>Ou</b> Steak haché 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>Saint Paulin</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>Flan aux oignons</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>Tortis sauce bolognaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Pomme</p>	<p>Crème de panais</p> <p>Quiche provençale</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>Égrené de bœuf sauce cumin</p> <p>Coquillettes au beurre Fenouil à la tomate</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Filet de poulet au jus corsé</p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Duo de chou blanc et carottes râpés</p> <p>Saucisses de Francfort</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Courgettes sauce tomate aubergine</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Emincé de bœuf mode Pépinettes</p> <p>Poivrons aux épices mexicaines</p> <p>Gouda</p> <p>Fraise</p>	<p>Œufs dur vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce bonne femme <b>Ou</b></p> <p>Jambon braisé sauce viande</p> <p>Polenta rôtie</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Moelleux framboise</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Sauté de lapin à la moutarde</p> <p>Purée de betterave</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p>Salade Iceberg</p> <p>Lasagnes bolognaises</p> <p>Poêlée romanesco</p> <p>Flan à la pistache</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Potage St Germain</p> <p>Filet de colin sauce à l'aneth</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Kiwi</p>	<p>Velouté de fenouil</p> <p>Salade de riz à la niçoise</p> <p>Salade de concombre Bulgare</p> <p>Mosaïque de fruits au naturel</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Sauté de dinde sauce échalote</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Potage de maïs</p> <p>Égrené de bœuf</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Spaetzle à l'huile d'olive</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Crème de lentilles</p> <p>Curry wurst</p> <p>Panais à la béchamel</p> <p>Boulghour</p> <p>Abricot</p>	<p>Velouté de patates douces</p> <p>Boudin noir au jus d'oignons</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Caponata d'aubergines</p> <p>Fromage Blanc nature</p>