

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 30 mars au Dimanche 5 avril 2026**

LUNDI 30/03/2026 DEJEUNER	MARDI 31/03/2026 DEJEUNER	MERCREDI 01/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 02/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 03/04/2026 DEJEUNER	SAMEDI 04/04/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 05/04/2026 DEJEUNER
Salade de haricots verts  Sauté de veau Marengo Riz créole Brocolis en fleurette  Flan au citron	Taboulé  Emincé de Porc sauce charcutière Tortis trois couleurs Poêlée de butternut  Kiwi	Salade de carottes  Filet de poulet, sauce suprême Gnocchis au jus de légumes Courgettes  Banane	Fricadelle de bœuf au jus d'herbes de Provence Polenta rôtie Epinards hachés au beurre  Carré croc lait  Purée de pomme	Salade de céleri  Parmentier de poisson Ou Hachis parmentier Poêlée de champignons  Fromage blanc nature	Salade de chou rouge à la dijonnaise  Escalope de dinde, sauce chasseur Semoule Haricots verts à l'ail  Cocktail de fruits au naturel	Feuilleté de saumon  Gigot d'agneau au jus d'ail Gratin dauphinois Flageolets persillés  Moelleux chocolat
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de panais  Pavé de saumon à l'oseille Pommes de terre en lamelles Piperade  Pomme	Potage St Germain  Flan aux petits légumes Blé à la sauce tomate  Purée pomme -ananas	Crème de légumes verts  Omelette aux fines herbes Pommes de terre sautées Blettes au jus de viande  Yaourt nature	Velouté d'asperges  Galette de sarrasin complète Fondue de poireaux à la crème  Petits suisses nature	Soupe printanière  Saucisse paysanne au jus Petits pois carottes Riz pilaf  Purée pomme - pruneau	Potage cresson  Salade de pâtes pépinettes au thon Salade de tomates  Orange	Soupe à l'oignon  Roti de porc à la bière Purée saint germain Endives braisées  Flan au caramel

## Du Lundi 6 au Dimanche 12 avril 2026

LUNDI 06/04/2026 DEJEUNER	MARDI 07/04/2026 DEJEUNER	MERCREDI 08/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 09/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 10/04/2026 DEJEUNER	SAMEDI 11/04/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 12/04/2026 DEJEUNER
Poule au pot Légumes potée Blé  Kiri  Pomme Bio	Macédoine de légumes, sauce rémoulade  Curry wurst Pommes de terre rissolées Carottes à l'étuvée  Flan au café	Salade de concombre  Sauté de bœuf, sauce aux 4 épices Pennes à l'huile d'olive Navets à l'oriental  Poire	Salade de radis noir  Sauté de porc, sauce agenaise Riz pilaf Haricots beurre  Petits suisses nature	Coleslaw  Solo de hoki, Ou Paupiette de dinde sauce citronnée Quinoa Blettes au jus de légumes  Purée pomme - banane	Thon vinaigrette  Paleron de bœuf fondant Spaetzel à l'huile d'olive Brunoise de légumes  Orange	Chou-fleur, sauce cocktail  Roti de porc à la moutarde Pommes boulangères Endives braisées  Flan à la vanille
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Velouté de courgettes au cerfeuil  Lasagne épinards ricotta chèvre Fenouil à la tomate  Yaourt nature	Crème de céleri Filet de merlu sauce à l'aneth Chou vert braisé au jus de légumes Crozets  Mosaïque de fruits au naturel	Velouté de brocolis  Escalope de dinde panée Epinards hachés à la béchamel Polenta à la crème  Fromage blanc nature	Potage Parmentier  Fleischkichele, sauce crème Purée de pommes de terre Brocolis en fleurette  Duo poire orange au jus	Potage 4 saisons  Salade Strasbourgeoise Salade de carottes  Yaourt brassé	Crème de rutabaga  Omelette nature Boullgour à la tomate Brunoise maraichère  Yaourt nature	Potage vermicelles  Quenelles de volaille sauce financière Salsifis persillés Semoule  Pomme Bio

## Du Lundi 13 au Dimanche 19 avril 2026

**LUNDI**  
13/04/2026  
**DEJEUNER**

Taboulé à l'orientale  
Paupiette de veau au jus  
Pennes au beurre  
Poêlée de champignons  
Madeleine

**DINER**

Potage Crécy  
Filet de lieu à la crème de persil  
Pommes de terre vapeur  
Haricots verts persillés  
Kiwi

**MARDI**  
14/04/2026  
**DEJEUNER**

Risotto de volaille et son bouillon  
Epinards à la crème  
Emmental  
Cocktail de fruits au naturel

**DINER**

Potage aux haricots verts  
Feuilleté au fromage de chèvre  
Purée de betteraves  
Pomme Bio

**MERCREDI**  
15/04/2026  
**DEJEUNER**

Salade mélangée  
Emincé de porc au jus d'oignon  
Purée de brocolis  
Yaourt nature

**DINER**

Velouté panais à l'huile de noisette  
Tortilla  
Courgettes à la provençale  
Purée de pomme

**JEUDI**  
16/04/2026  
**DEJEUNER**

Salade de betteraves moutarde à l'ancienne  
Sauté de bœuf, sauce cumin  
Coquillettes au beurre  
Fondue de poireaux à la béchamel  
Orange

**DINER**

Potage Mirepoix  
Emincé de dinde, sauce viande  
Riz pilaf  
Blettes persillées  
Mousse au chocolat

**VENDREDI**  
17/04/2026  
**DEJEUNER**

Tomate au pesto  
Cassolette de poisson à la bisque  
Ou Jambon à la dijonnaise  
Ecrasé de pommes de terre ciboulette  
Piperade  
Petits suisses nature

**DINER**

Salade de courgettes  
Gnocchis, sauce crème ricotta épinards  
Fenouil  
Moelleux citron

**SAMEDI**  
18/04/2026  
**DEJEUNER**

Fenouil rémoulade  
Escalope de dinde façon Milanaise  
Lentilles  
Céleri persillé  
Salade d'agrumes

**DINER**

Potage St Germain  
Rôti de porc froid et mayonnaise  
Salade de carottes  
Salade de pâtes  
Poire

**DIMANCHE**  
19/04/2026  
**DEJEUNER**

Fond d'artichaut à l'échalote  
Choucroute garnie  
Mousse à la vanille

**DINER**

Potage de tomates  
Clafoutis aux légumes  
Polenta à la crème  
Yaourt nature

## Du Lundi 20 au Dimanche 26 avril 2026

LUNDI 20/04/2026 DEJEUNER	MARDI 21/04/2026 DEJEUNER	MERCREDI 22/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 23/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 24/04/2026 DEJEUNER	SAMEDI 25/04/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 26/04/2026 DEJEUNER
Salade de chou rouge à la dijonnaise  Knacks Salade de pommes de terre, sauce gribiche Salade de tomates  Kiwi	Salade sombrero  Bouchée à la reine Riz créole Haricots plats  Petits suisses nature	Salade de concombre  Emincé de veau sauce échalote Tortis Trio de choux  Purée de pomme	Salade batavia  Jambon braisé, sauce viande Blé Blettes au jus de légumes  Fromage Blanc nature	Salade de carottes aux agrumes  Filet de colin sauce ciboulette Ou Sauté de lapin à la sauge Polenta à la crème Courgettes au basilic  Cocktail de fruits au naturel	Pot au feu  Munster AOP  Banane	Salade de cervelas  Emincé de poulet, sauce à l'ancienne Pennes au beurre Fenouil braisé  Moelleux framboise
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe à l'oignon  Crêpes aux champignons Brocolis en béchamel  Yaourt nature	Potage à l'oseille  Filet de grenadier bleu, sauce homardine Semoule Petits pois à l'anglaise  Yaourt brassé	Velouté d'asperges  Poêlée de haricots blancs aux petits oignons Julienne de légumes  Poire	Crème de champignons  Boulettes de bœuf à la provençale Macaronis à l'huile d'olive Epinards à la crème  Orange	Potage de maïs  Omelette aux fines herbes Purée d'endives  Flan à la vanille	Potage vermicelles  Côte de porc, sauce charcutière Salsifis persillés Semoule  Yaourt nature	Velouté de patates douces  Salade de riz à la niçoise Salade de concombre bulgare  Pomme Bio