

INFORMATION ->

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 Diasel

Du lundi 25 au dimanche 31 mai 2026

LUNDI 25/05/2026 DEJEUNER	MARDI 26/05/2026 DEJEUNER	MERCREDI 27/05/2026 DEJEUNER	JEUDI 28/05/2026 DEJEUNER	VENDREDI 29/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 30/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 31/05/2026 DEJEUNER
Taboulé à l'oriental Echine de porc au jus d'herbes Purée de brunoise de légumes Flan au caramel	Salade de céleri Aiguillette de poulet à l'huile d'olive romarin Lentilles aux oignons Carottes à l'étuvée Pomme	Salade de brocolis Blanquette de veau Nouilles Haricots verts Yaourt nature bio	Salade batavia Rôti de filet de porc au jus Haricots blancs Fenouil Madeleine	Salade de concombre Bulgare Filet de colin sauce à la noix de muscade Ou Escalope de dinde à la crème Boulghour Poêlée méridionale Purée de pomme	Salade de pois chiches Rôti de bœuf en sauce Riz pilaf Salsifis crème de curry Poire	Coq au vin Gratin dauphinois Cubes de panais et carottes Saint Paulin Flan praliné
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de courgettes Quiche aux légumes Salade de céleri cuit Orange	Potage de tomates Filet de grenadier bleu à la crème de persil Petits pois à l'anglaise Semoule Purée de pomme	Crème de champignons Omelette nature Blettes à la béchamel Blé Prunes jaunes	Potage de légumes Egrené de bœuf au jus Ratatouille Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Purée pomme banane	Potage Célestine Salade de pâte façon Caesar Salade de tomate Yaourt brassé nature	Soupe printanière Rôti de porc sauce viande Pommes de terre vapeur Epinards à la crème Fromage Blanc nature	Potage Crécy Omelette aux fines herbes Penne sauce pesto Navets braisés Kiwi

Du lundi 1^{er} au dimanche 7 juin 2026

LUNDI 01/06/2026 DEJEUNER	MARDI 02/06/2026 DEJEUNER	MERCREDI 03/06/2026 DEJEUNER	JEUDI 04/06/2026 DEJEUNER	VENDREDI 05/06/2026 DEJEUNER	SAMEDI 06/06/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 07/06/2026 DEJEUNER
Salade de betteraves Sauté de bœuf sauce cumin Coquillettes au beurre Brocolis Petit suisse nature	Jambon braisé au jus Pomme de terre rissolée Aubergines à la tomate Gouda Pêche	Salade de carotte à l'indienne Risotto poulet poivron Cordiale de légumes Cocktail de fruits au naturel	Haricots beurre à la vinaigrette persillés Steak haché de bœuf sauce poivre Blé à la sauce tomate Poêlée méditerranéenne aux légumes grillés Banane	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote Filet de lieu sauce citronnée Ou Steak haché de veau au jus Purée de petits pois Moelleux citron	Œufs durs vinaigrette Sauté de dinde sauce à l'ancienne Tortis Courgettes au basilic Purée de pomme	Salade mélangée Baeckeoffe Flan à la pistache
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Bouillon Thaï Filet de merlu sauce normande Jardinière de légumes Flageolets persillade Purée de pomme ananas	Velouté Dubarry Tarte à l'oignon Salade de tomates, concombre, maïs, poivrons Flan à la vanille	Soupe à la semoule grillée Œuf brouillé persillé Haricots plats à l'espagnole Pommes de terre lamelles Kiwi	Potage Mirepoix Lasagnes aux légumes Fromage blanc nature	Crème de panais Filet mignon de porc au jus Jeunes carottes persillées Polenta à la crème Ananas au naturel	Velouté d'asperges Flan aux oignons Brunoise de légumes Boulghour Nectarine	Potage vermicelle Jambon blanc Choux fleur persillé en salade Salade de farfalles Petit suisse nature

Du lundi 8 au dimanche 14 juin 2026

LUNDI 08/06/2026 DEJEUNER	MARDI 09/06/2026 DEJEUNER	MERCREDI 10/06/2026 DEJEUNER	JEUDI 11/06/2026 DEJEUNER	VENDREDI 12/06/2026 DEJEUNER	SAMEDI 13/06/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 14/06/2026 DEJEUNER
<p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Polenta à la crème</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de chou-fleur</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Spaetzel à l'huile d'olive</p> <p>Epinards haché à la béchamel</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade de radis roses</p> <p>Escalope de dinde sauce estragon</p> <p>Quinoa</p> <p>Ratatouille</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Saucisse de Francfort au jus</p> <p>Purée de betterave</p> <p>Gouda</p> <p>Kiwi</p>	<p>Duo de chou blanc et carottes râpés vinaigrette</p> <p>Pâtes au thon et petits légumes, Brunoise de légumes</p> <p>Ou Filet de poulet au jus corsé</p> <p>Pennes à l'huile d'olive</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade mélangée</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Céleri braisé</p> <p>Fraise</p>	<p>Salade de fenouil</p> <p>Roti de porc à la bière</p> <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Tomates au four huile d'olive et herbes de Provence</p> <p>Moelleux framboise</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Soupe à la bière</p> <p>Chakalaka (haricots blancs - œufs dur - poivron - tomate)</p> <p>Flan au café</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Fromage blanc ail et fines herbes façon bibeleskaes</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Salade de tomate</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Filet de colin sauce ciboulette</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Soupe printanière</p> <p>Steak haché de veau à la crème</p> <p>Semoule</p> <p>Petits pois à l'anglaise</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Potage à l'oseille</p> <p>Quiche provençale</p> <p>Fenouil</p> <p>Pomme</p>	<p>Crème de lentilles</p> <p>Omelette Basquaise</p> <p>Blé à la sauce tomate</p> <p>Carottes ciboulette</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Potage Mehlsupe</p> <p>Salade de riz à l'émincé de dinde à l'indienne</p> <p>Salade de concombre Bulgare</p> <p>Petit suisse nature</p>

Du lundi 15 au dimanche 21 juin 2026

LUNDI 15/06/2026 DEJEUNER	MARDI 16/06/2026 DEJEUNER	MERCREDI 17/06/2026 DEJEUNER	JEUDI 18/06/2026 DEJEUNER	VENDREDI 19/06/2026 DEJEUNER	SAMEDI 20/06/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 21/06/2026 DEJEUNER
Salade d'haricots verts Côte de porc sauce poivre Riz créole Blettes persillées Purée de pomme	Salade de carottes au cumin Steak haché de veau en sauce Blé Brocolis en fleurette Prunes jaunes	Salade de pois chiches Tortis sauce carbonara Petits pois à l'anglaise Yaourt nature	Sauté de bœuf au thym Pommes de terre lamelles Poêlée méridionale Saint paulin Melon vert	Salade de tomates Filet de colin sauce citron vert Ou Sauté de porc en sauce Quinoa Piperade Flan au caramel	Salade mélangée Longe de porc sauce aux oignons Salsifis à la crème Lentilles Abricots au naturel	Œufs vinaigrette Sauté de lapin à la sauge Tagliatelles Riste d'aubergines Moelleux au chocolat
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème d'épinards Filet de merlu sauce tomate Purée d'endives Petit suisse nature	Velouté de fenouil Quiche aux légumes Cordiale de légumes Purée de pomme	Potage de tomates Clafoutis à la courgette Semoule Pêche	Potage St Germain Jambon blanc Taboulé à la menthe Haricots beurre persillés en salade Yaourt brassé nature	Pâté de foie Riz crémeux fèves et carottes Brunoise de légumes Poire	Velouté d'asperges Fricassée de foie de volaille sauce beurre persillade Céleri braisé Coquillettes à l'huile d'olive Fromage blanc nature	Soupe à l'oignon Saucisse de Francfort au jus Polenta à la crème Tomates au four huile d'olive et herbes de Provence Purée pomme coing