

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 Diabétiques

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 Echine de porc au jus d'herbes Purée de brunoise de légumes Flan au caramel	Salade de céleri Aiguillette de poulet pané 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 Pavé de poisson bordelais 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 Buchette de chèvre 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 Tortellinis aux fromages sauce pistou Blettes à la béchamel Prunes jaunes	Potage de légumes Boulettes 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 Tripes à la mode de Caen 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 Bleu Pêche	Salade de carotte à l'indienne Risotto poulet poivron Cordiale de légumes Cocktail de fruits au naturel	Salade de cœurs de palmier et maïs 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 Paupiette de veau en sauce Purée de petits pois Moelleux citron	Médailillon de surimi et sa mayonnaise 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 Paupiette du pêcheur 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 Quenelles de volaille sauce raifort Brunoise de légumes 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
Crêpe au fromage Filet de poulet sauce chasseur Polenta à la crème Haricots beurre Abricot	Chou-fleur sauce cocktail Goulash de bœuf Spaetzel à l'huile d'olive Epinards haché à la béchamel Yaourt nature	Salade de radis roses Escalope de dinde sauce estragon Quinoa Ratatouille Flan au chocolat	Saucisse de Toulouse au jus Purée de betterave Emmental Kiwi	Coleslaw Pâtes au thon et petits légumes, Brunoise de légumes Ou Filet de poulet au jus corsé Pennes à l'huile d'olive Brunoise de légumes Purée de pêche	Salade mélangée Hachis parmentier Céleri braisé Fraise	Fenouil rémoulade Roti de porc à la bière Flageolets à l'ail Tomates au four huile d'olive et herbes de Provence Moelleux framboise
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe à la bière Chakalaka (haricots blancs - œufs dur - poivron - tomate) Flan au café	Jambon blanc Fromage blanc ail et fines herbes façon bibeleskaes Pommes de terre sautées Salade de tomate Compote de poire	Velouté de carottes Filet de colin sauce ciboulette Julienne de légumes Coquillettes au beurre Fromage blanc nature	Soupe de poisson Fleischkiechle sauce crème Semoule Petits pois à l'anglaise Purée pomme fraise	Potage à l'oseille Quiche lorraine Fenouil Pomme	Crème de lentilles Omelette Basquaise Blé à la sauce tomate Carottes ciboulette Yaourt nature	Potage Mehlsupe Salade riz à l'émincé de dinde à l'indienne Salade de concombre Bulgare Petit suisse nature

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 et maïs Pain de viande de porc sauce au poivre Riz créole Blettes persillées Purée de pomme	Salade de carottes au cumin Paupiette de veau en sauce Blé Brocolis en fleurette Prunes jaunes	Feuilleté au fromage Tortis sauce carbonara Petits pois à l'anglaise Yaourt nature	Sauté de bœuf au thym Pommes de terre lamelles Poêlée méridionale Edam Melon vert	Salade de tomates Poisson pané et son citron frais Ou Sauté de porc en sauce Quinoa Piperade Flan au caramel	Salade auvergnate Tourte Vigneronne Salsifis à la crème Abricots au naturel	Œufs mimosa 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 Tarte aux fromages Cordiale de légumes Purée de pomme	Potage de tomates Clafoutis à la courgette Semoule Pêche	Potage St Germain Jambon de dinde Taboulé à la menthe Haricots beurre persillés en salade Yaourt brassé nature	Pâté de campagne Risotto 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 paysanne au jus Polenta à la crème Tomates au four huile d'olive et herbes de Provence Purée pomme coing