

**menus
DIABÉTIQUES**

DU 3 AU 9 JUIN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 3 juin	Samoussa aux légumes Sauté de poulet d'Alsace au Riesling Semoule aux épices Julienne de légumes Fromage blanc nature	Velouté au cresson Palette à la provençale Purée de navets Cake au chocolat
MARDI 4 juin	Salsifis à la vinaigrette Roulade de bœuf au jus Purée de patate douce Mousse aux fruits rouges	Potage Mehlsuppe Omelette aux légumes Gnocchis Courgettes Faisselle nature
MERCREDI 5 juin	Mousse de canard Linguine à la bolognaise Salade de haricot vert Clafouti à l'abricots	Soupe de poisson Boudin noir aux pommes Gratin dauphinois Tomates provençales Kiwi
JEUDI 6 juin	Fondant de bœuf à la bière d'Alsace Pdt campagnarde Céleri aux herbes Délice à l'emmental Purée pommes fraises	Crème de lentilles corail Risotto aux asperges Scarole Crème dessert à l'orange
VENDREDI 7 juin	Salade de concombres à la moutarde Filet de colin sauce mistral ou Mijoté de veau à la hongroise Pâte orzo Chou-fleur persillé Ananas au naturel	Potage crécy Tourte à la viande Salade de betteraves Cerises de Westhoffen Mouliné : Purée de fruits
SAMEDI 8 juin	Poireaux vinaigrette Ravioli au fromage sauce pesto Salade mélangée Melon	Plat froid Velouté de tomate Hareng à la crème Salade de pommes de terre Salade coleslaw Yaourt aux fruits
DIMANCHE 9 juin	Sardine Blanquette de veau Quinoa Caponata Tarte à la mirabelle	Consommé aux quenelles Cordon bleu sauce roquefort Jardinière de légumes Duo fondant pomme rhubarbe

**menus
DIABÉTIQUES**

DU 10 AU 16 JUIN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 10 juin	Feuilleté au fromage Emincé de veau sauce soubise Mini farfalles Cordiale de légumes Brassé au lait de coco nature	Soupe à l'oseille Foie de volaille sauce madère Pommes de terre sautées Chou de Bruxelles Poire au naturel
MARDI 11 juin	Brocolis vinaigrette Saucisse paysanne Purée de pois cassés Madeleines	Crème de cresson Filet de colin meunière Semoule Gratin de légumes Entremet au café
MERCREDI 12 juin	Salade de champignons Tranche de bœuf au romarin Crèmeux de pépinettes Navets Nectarine Mouliné : Purée de pêche	Soupe de semoule grillée Quiche lorraine Salade de tomates / maïs Fromage blanc à la framboise
JEUDI 13 juin	Fleischnaka à l'échalote Cœurs de blé Blettes à la tomate Chèvre Brownie cappuccino	Plat froid Crème de légumes Pâté en croûte Salade de riz Salade de carottes et céleri Purée de pomme fraise
VENDREDI 14 juin	Salade de céleri aux pommes Pavé de lieu sauce aurore ou Cuisse de poulet à l'américaine Pommes de terre lyonnaises Epinards braisés Salade d'agrumes	Velouté d'asperges Pain de viande aux petits légumes Spaghetti HVE Salsifis aux herbes Pastèque
SAMEDI 15 juin	Galantine de volaille Paupiette de dinde et porc sauce poivre Riz Brunoise de légumes Mousse vanille	Soupe à la bière Croziflettes aux légumes Salade verte Pomme au four
DIMANCHE 16 juin	Jambon forêt noir Rôti de veau Orloff Knepfles Poêlée champêtre Tarte exotique	Crème forestière Aiguillettes végétales sauce brune Boulghour Légumes du soleil Faisselle nature

menus
DIABÉTIQUES

DU 17 MAI AU 23 JUIN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 17 juin	Terrine de lapin et cornichons Sauté de porc à l'estragon Polenta crémeuse Compotée d'aubergine Purée pomme coing	Potage de vermicelles Galopin de veau sauce à l'ancienne Purée de haricots verts Yaourt à la grecque nature
MARDI 18 juin	Sauté de poulet au curry Spaetzle Petits pois Munster Cakes à la framboise	Soupe Normande Rognon de génisse au Porto Coquillettes Carottes braisées Mousse chocolat
MERCREDI 19 juin	Salade de tomates au basilic Rôti de veau sauce milanaise Mini penne Chou-fleur Far breton	Velouté de fenouil Bibeleskaes Pommes de terre sautées Endives aux herbes Jambon Fromage blanc à la mangue
JEUDI 20 juin	Salade de chou rouge Courgettes farcies Pâte perle Haricots plats Abricots Mouliné : Purée d'abricots	Crème de volaille Gnocchis tomate chèvre Iceberg Délice flan coco
VENDREDI 21 juin	Œufs à la russe Paëlla de poissons ou Mijoté de veau au Pinot Noir Riz safrané Fondue de poireaux Petits suisse nature	Soupe de lait Tourte à la viande Salade coleslaw Melon
SAMEDI 22 juin	Raïta de concombres Filet de poulet pané Lentille ménagère Curry de légumes Cerises de Westhoffen Mouliné : Purée de fruits	Plat froid Crème de brocolis Kassler Taboulé Salade de concombre Entremet café
DIMANCHE 23 juin	Roulade de bœuf au madère Pommes duchesses Tomates provençales Fourme d'Ambert Tarte à la rhubarbe	Potage julienne de légumes Spaghetti aux fruits de mer Duo de courgettes Pêche

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



PORTAGE
de repas

menus DIABÉTIQUES
DU 3 AU 23 JUIN 2024

PRESENTATION
DU SERVICE
PORTAGE

Céline YAKHLEF



Cheffe de service

ADJOINTES

SECRETAIRES COMMANDES



CHARGÉE DE LA LOGISTIQUE

Cindy FUCHS



Samira AZZEM



Renée SCHUSTER



REFERENTE ADMINISTRATIVE

Emmanuelle HUMMEL



Mireille WALT



Noémie MUNOZ

SECRETAIRES COMMERCIALES



REFERENTE COMMERCIALE ET QUALITE

Sophie ZINCK



Stéphanie DURAND



Corrie HUTH



Zohra BOUDOUBANI

N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

