



Origine de
nos viandes



Plat sans viande
* = Plat avec du porc



Menus Diabétique

DU 05/10/2026 AU 11/10/2026

S41

	<i>lundi 5</i>	<i>mardi 6</i>	<i>mercredi 7</i>	<i>jeudi 8</i>	<i>vendredi 9</i>	<i>samedi 10</i>	<i>dimanche 11</i>
1	Brocolis sauce tartare	Salade de pomme de terre	Salade iceberg				Mâche aux noix
2					Salade festive		
3				Salade tendre pousse		Concombre à la menthe	
4	Potage façon Saint-Germain	Potage cultivateur	Velouté de courgettes	Soupe du potager	Velouté forestier	Velouté maraicher	Soupe à l'oignon
1	 Sauté de boeuf marengo	 Poulet tandoori		 Rôti de dinde sauce gravy		 Tomate farcie*	 Brandade de morue (MSC) (plat complet)
2			 Blanquette de la mer (MSC)		Palette de porc* à la diable		
3							
4							
1	Semoule BIO	Haricots verts persillés (haricots BIO)		Purée de légumes	Lentilles BIO LOCAL		
2			Champignons persillés			Riz BIO	
3							
4							
1	Saint Nectaire à la coupe AOP	Rond de Burdigues à la coupe	Yaourt nature	Fromage blanc	Petit suisse nature	Saint-Félicien à la coupe	Fromage blanc
2	Fromage blanc	Petit suisse nature	Buchette mélange à la coupe	Samos	Tendre bleu à la coupe	Yaourt nature	Pont l'évêque AOP à la coupe
3							
4							
1			Madeleine sans sucre			Coupelle cocktail fruits sans sucres ajoutés	
2		Poire	Kiwi	Pomme			
3	Kiwi				Clémentine		Banane
4	Compote poire sans sucre	Compote pomme coing sans sucre		Compote pomme banane sans sucre	Compote poire sans sucre	Compote pomme coing sans sucre	Compote pomme sans sucre

