



Origine de
nos viandes



Plat sans viande
* = Plat avec du porc



Menus Diabétique

DU 12/10/2026 AU 18/10/2026

S42

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	samedi 17	dimanche 18
1		Carottes rapées	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade haricots verts BIO vinaigrette à l'échalotte	Salade verte aux olives noires	Céleris sauce gribiche	
2							Salade verte aux dés de mimolette
3	Poireau cuit béarnaise						
4	Velouté Dubarry	Soupe paysanne	Potage façon Saint-Germain	Soupe du Puy	Velouté du potager	Soupe à l'oignon	Soupe de légumes
1		Veau marengo Éleveurs Chevillotte (25)	Filet de colin MSC sauce anchoïade	Sauté de porc* aux olives Éleveurs Chevillotte (25)		Escalope de poulet scc bressanne	
2							Saumonnette sauce estragon
3	Aiguillette de poulet pochée				Escalope volaille pochée		
4							
1			Gratin de courges Renoud Grappin (01)		Petit pois		Purée de pommes de terre
2	Pommes de terre vapeur aux herbes			Chou romanesco à la béchamel		Riz BIO	
3		Purée de pois cassés					
4							
1	Fromage blanc	Yaourt nature	Brique de Burdigues Les 4 fermes (42)	Tomme GAEC de la Leschère (01)	Yaourt nature	Petit suisse nature	Emmental à la coupe
2	Carré ligueil à la coupe	Chanteneige	Petit suisse nature	Fromage blanc	Cantadou	Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt nature BIO
3							
4							
1	Nashi					Coupelle cocktail fruits sans sucres ajoutés	
2			Clémentine				
3		Poire		Madeleine sans sucre	Clémentine		Poire
4	Compote pomme banane sans sucre	Compote poire sans sucre	Compote pomme coing sans sucre	Compote pomme sans sucre	Compote pomme banane sans sucre	Compote poire sans sucre	Compote pomme coing sans sucre

