



Origine de
nos viandes



Plat sans viande
* = Plat avec du porc



Menus Diabétique

DU 19/10/2026 AU 25/10/2026

S43

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	samedi 24	dimanche 25
1	Betterave cuite vinaigrette	Chou blanc à la vinaigrette de framboise					Salade tendre pousse
2				Salade d'endives vinaigrette	Mixte de crudités vinaigrette		
3			Champignons à la Grecque			Chou rouge vinaigrette	
4	Soupe minestrone	Velouté de courgettes	Potage cultivateur	Soupe aux pois cassés	Velouté Dubarry	Velouté de courgettes	Velouté forestier
1	Jambon grillé*	Rosbeef à l'ancienne			Sauce bolognaise		
2			Chou farci sauce tomate	Filet de lieu MSC aux aïrelles			
3						Jambon de dinde	Escalope volaille pochée
4							
1	Lentilles BIO LOCAL	Haricots verts persillés (haricots BIO)			Pennes BIO	Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
2			Riz	Purée de légumes			
3							
4							
1	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc	Buchette mélange à la coupe	Yaourt nature
2	Edam à la coupe	Petit louis tartine	Gouda à la coupe	Fromy	Brie à la coupe	Petit suisse nature	Coeur de bleu
3							
4							
1	Pomme	Madeleine sans sucre		Coupelle cocktail fruits sans sucres ajoutés			Coupelle cocktail fruits sans sucres ajoutés
2			Clémentine				
3					Ananas frais	Orange BIO	
4	Compote pomme sans sucre	Compote pomme banane sans sucre	Compote poire sans sucre	Compote pomme coing sans sucre	Compote pomme coing sans sucre	Compote pomme sans sucre	Compote pomme banane sans sucre