



Origine de
nos viandes



Plat sans viande
* = Plat avec du porc



Menus Diabétique

DU 26/10/2026 AU 01/11/2026

S44

	<i>lundi 26</i>	<i>mardi 27</i>	<i>mercredi 28</i>	<i>jeudi 29</i>	<i>vendredi 30</i>	<i>samedi 31</i>	<i>dimanche 1</i>
1			Taboulé (semoule BIO)		Céleris rémoulade		
2		Salade verte		Poireau cuit à la vinaigrette			
3	Salade haricots verts vinaigrette balsamique					Salade d'endives vinaigrette	Mâche aux noix
4	Velouté de poireaux	Velouté breton	Velouté maraicher	Soupe du potager	Velouté de carottes	Soupe à l'oignon	Soupe paysanne
1		Boeuf bourguignon	Tripes* à la provençale	Blanquette de volaille	Parmentier de poisson au potiron(PC)	Foie de volaille en persillade	Noix de joue de porc* à la moutarde
2	Rôti de dinde au jus						
3							
4							
1		Pommes de terre vapeur aux herbes	Brocolis à la béchamel	Riz BIO		Haricots beurre persillés	
2	Spaghettis						Pommes grenaille au sel de Guérande
3							
4							
1	Petit suisse nature	Yaourt nature	Cantal à la coupe AOP	Petit suisse nature	Emmental à la coupe	Pont l'évêque AOP à la coupe	Saint-Félicien à la coupe
2	Saint-Paulin à la coupe	Mimolette à la coupe	Fromage blanc	Kiri	Yaourt nature	Fromage blanc	Faisselle
3							
4							
1	Kiwi BIO		Clémentine	Coupelle cocktail fruits sans sucres ajoutés		Madeleine sans sucre	Coupelle cocktail fruits sans sucres ajoutés
2							
3		Orange			Poire		
4	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	Compote pomme sans sucre