















Menu diabétique – 7 composants SE 10 du 02 au 08 mars 2026

		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H1	HARICOTS VERTS 	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	H1	CÉLERI RÉMOULADE	H1	ANTI-PASTI	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNON	V2	FILET DE POULET CUISINÉ 	V1	*ROTI DE PORC*	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	BŒUF BOURGUIGNON	V1	CARRI DE POULET COURGETTES COCO	V2	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L1	LENTILLES	L1	POMMES VAPEUR	L1	SEMOULE	L1	PATES	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULANGÈRES
ACCOMPAGNEMENT	L3	RATATOUILLE	L3	CHOU FLEUR	L3	HARICOTS VERTS	L3	LÉGUMES GLACÉS	L2	ÉPINARDS CRÈME	L3	CHAMPIGNON PERSILLÉS	L2	CÉLERI RELISH
FROMAGE	F	GOUDA 	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR 	F	ST PAULIN 	F	TOMME BLANCHE 
DESSERT	D1	FROMAGE BLANC NATURE 	D1	YAOURT NATURE 	D1	COMPOTE SS SUCRE AJOUTÉ	D1	FROMAGE BLANC NATURE + pamplemousse	D1	COMPOTE	D1	PETIT SUISSE NATURE	D1	FRUIT

SALADE BLANCHE : céleri râpé, germe de soja, cœur de palmier, jus de citron, mayonnaise, muscade

ANTI-PASTI : courgettes, brunoise de légumes, artichaut, basilic, olives noires, origan, sce tomate

CELERI RELISH : céleri, miel, jus d'orange, cumin, herbes de Provence

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes