



Menu Diabétique - 7 composants SEMAINE 21 du 18 au 24 mai 2026



		LUNDI 18		MARDI 19		MERCREDI 20		JEUDI 21		VENDREDI 22		SAMEDI 23		DIMANCHE 24
ENTREE	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	RADIS	H1	SALADE VERTE + CROUTONS	H1	CONCOMBRE A LA GRECQUE	H1	SALADE ST PIERRE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI	V1	HACHÉ DE VEAU AU JUS	V2	*ROTI DE PORC* 	V2	POT AU FEU 	V2	*PAIN DE VIANDE*	V2	AXOA	V2	POULET MARAICHÈRE
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L1	PURÉE	L2	AT COMPLET	L2	POMMES VAPEUR	L2	PLAT COMPLET	L3	POMMES BOULANGÈRE
ACCOMPAGNEMENT	L2	RATATOUILLE	L2	CAROTTES PERSILLÉES	L3	HARICOTS BEURRE	L3	TRILOGIE DE LÉGUMES	L3	BROCOLIS BECHAMEL	L3	POELEE DE LEGUMES ANCIENS	L2	CŒURS DE LAITUE
FROMAGE		CAMEMBERT	F	GOUDA	F	EDAM	F	FROMAGE 	F	EMMENTAL		ST PAULIN	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT		COMPOTE SS SUCRE AJOUTÉ		FRUIT	D2	FROMAGE BLANC nature + pamplemousse 		YAOURT NATURE 		COMPOTE SS SUCRE AJOUTÉ		PETIT SUISSE NATURE	D2	FRUIT

SALADE ATURINE : pomme, poivron, soja, vinaigrette

SALADE ST PIERRE : chou rouge, haricots verts, vinaigrette, paprika



œufs de poules élevées en plein air

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

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc