

Menu Diabétique du 15 juillet au 21 juillet

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 15 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte légumes Tomates sauce tartare ALOUETTE DE BOEUF SAUCE A L'ANCIEN. Flageolets / Carottes aux herbes Yaourt brassé Orange Yaourt nature	Potage Freneuse Chou blanc râpé vinaigrette STEAK HACHE DE VEAU AU JUS Pommes sautées / Haricots plats Camembert à la coupe Entremets chocolat s/sucre Purée pomme-coing s/sucre
Mar. 16 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte Provençale Pâté de campagne & cornichons(*) POULET BASQUAISE Riz créole / Cordiale de légumes Cantal à la coupe Moelleux framboise s/sucre Yaourt nature	Potage Fontange Carottes râpées vinaigrette FILET DE HOKI VAPEUR & CITRON Farfalle / Courgettes au cumin Fromage blanc Nectarine Purée pêche s/sucre
Mer. 17 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Buns à l'emmental Radis EMINCE DE PORC AU JUS(*) Blé à la tomate / Ratatouille Saint Paulin en tranche Brugnon Yaourt nature	Potage Andabuse Céleri râpé sauce rémoulade DOS DE COLIN VAPEUR CITRON Riz camarguais / Haricots plats à la cor... Yaourt Perle de lait Moelleux chocolat s/sucre Purée pomme s/sucre
Jeu. 18 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte chèvre tomate basilic Carottes râpées au basilic ESCALOPE DE DINDE AU JUS Pâtes coudes rayés / Blettes persillées Emmental à la coupe Entremets caramel s/sucre	Potage Santé Duo de charcuterie & cornichons(*) OMELETTE AU FROMAGE Pommes vapeur / Courgettes à la tomate Yaourt nature Purée pomme-banane s/sucre
Ven. 19 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Pizza tomate fromage Salade de pousse de soja vinaigrette ROTI DE BOEUF AU JUS Riz basmati / Petits pois carottes Duo de fromage Entremets chocolat s/sucre Yaourt nature	Potage Cultivateur Betteraves cuites à l'estragon SAUTE DE VEAU AU JUS Semoule / Aubergines à la provençale Yaourt à la Grecque Purée pomme-fraise s/sucre
Sam. 20 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Pizza tomate fromage Salade parisienne CHILI CON CARNE & Riz basmati (Plat Complet) Cantafrais Entremets chocolat s/sucre Yaourt nature	Potage Cultivateur Taboulé GALETTE DE LÉGUMES RATATOUILLE Purée Petits Suisses Pomme Purée pomme s/sucre
Dim. 21 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Feuilleté hot-dog* Tomates à l'échalote PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE DIJONNAIS. Pommes dauphinoises / Epinards à la m... Fromage fouetté Madame Loïk Purée de poire s/sucre Yaourt nature	Potage Liégeois Courgettes râpées au basilic FILET DE HOKI SAUCE NANTUA Fusilli / Carottes au cumin Mousse de lait nature Prunes

SALADES COMPOSÉES

Disponibles du Mercredi 17 au Dimanche 21 juillet 2024

SALADE MÉRIDIONALE	Salade composée - Taboulé - Aiguillettes de poulet - Tomates - Menthe - Olives noires
SALADE FALAFELS	Salade composée - Pois chiches - Falafels fèves menthe coriandre - sauce crème estragon - Tomates - Tomate séchées
SALADE VÉGÉTARIENNE	Salade composée - à base de Nouilles - Oeuf - Tomate - Mayonnaise - Cornichon - Olives noires - Câpres

* contient du porc

Menu Diabétique du 22 juillet au 28 juillet

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 22 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte thon tomate Salade verte STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS Penne / Haricots beurre persillés Yaourt brassé Abricots Yaourt nature	Potage Champignons Concombre lamelles au fromage blanc & herb.. AIGUILLETES DE POULET SAUCE CUMI.. Semoule / Poêlée wok Tomme blanche en tranche Entremets café s/sucre Purée pêche s/sucre
Mar. 23 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Friand au fromage Pâté de foie & cornichons(*) COURGETTE FARCIE AU JUS Riz pilaf / Julienne de légumes Fromage frais gourmand Pomme Yaourt nature	Potage Nissarde Fenouil râpé vinaigrette FILET DE MERLU SAUCE A L'ANETH Pommes rissolées / Chou-fleur persillé Coulommiers à la coupe Moelleux framboise s/sucre Purée pomme-coing s/sucre
Mer. 24 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Croisillon Dubarry Radis SAUCISSE FUMEE(*) Flageolets / Brunoise de légumes Edam en tranche Entremets citron s/sucre Yaourt nature 0%	Potage Tous légumes Betteraves au vinaigre de framboise EMINCE DE VEAU AU JUS Riz camarguais / Aubergines tomate cu... Yaourt onctueux nature Pomme Purée pomme-fraise s/sucre
Jeu. 25 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Buns Emmental Cœurs de palmiers vinaigrette BOULETTES DE BOEUF SAUCE BOURGU... Pommes rissolées / Ratatouille Fromage blanc Pêche Yaourt nature	Potage Choisy Mousse de légumes mixée FILET DE HOKI SAUCE NANTUA Farfalle / Brocolis Duo de fromage Saint Moret Compote pêche s/sucre pot
Ven. 26 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Feuillete hot-dog (*) Céleri râpé sauce aurore ROTI DE DINDE SAUCE BONNE FEMME Blé aux oignons / Carottes persillées Cantafrais Entremets café s/sucre Yaourt nature	Potage Parisien Duo de charcuterie & cornichons(*) OEUFs BROUILLES AUX HERBES Macaroni / Petits pois Yaourt brassé Melon Purée pomme-banane s/sucre
Sam. 27 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Feuillete hot-dog (*) Macédoine mayonnaise STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS Purée de pomme de terre Gouda Entremets café s/sucre Yaourt 0%	Potage Parisien Galantine de volaille & cornichons DOS DE COLIN NANTUA Carottes persillées Fromage blanc Melon Purée pomme s/sucre
Dim. 28 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte au fromage Mousse de poisson AIGUILLETES DE POULET AU JUS Semoule / Haricots verts Brie de Meaux Moelleux chocolat s/sucre Nectarine	Potage Niçoise Concombre cube vinaigrette PAUPIETTE DE POISSON SAUCE MATEL... Riz créole / Légumes piperade Yaourt à la Grecque Abricots Purée pomme-coing s/sucre

SALADES COMPOSÉES

Disponibles du Mercredi 24 au Dimanche 28 juillet 2024

SALADE DOUCEUR	Salade roquette composée - Emincé de dinde - Noix - Parmesan - Poire - Pomme de terre - Tomate cerises
SALADE VITALITE	Salade composée - Chou blanc - Carottes - Radis - Tomates - Maïs - Blé - Courgettes - Thon - Oeuf - Vinaigrette à l'huile d'olive - Menthe fraîche
SALADE VÉGÉTARIENNE	Salade composée - à base de Nouilles - Oeuf - Tomate - Mayonnaise - Cornichon - Olives noires - Câpres

* contient du porc

Menu Diabétique du 29 juillet au 4 août

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 29 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Crêpes emmental Courgettes râpées vinaigrette EMINCE DE BOEUF AU JUS Torti / Chou-fleur béchamel au curcuma Yaourt brassé Nectarine Yaourt nature	Potage Soubise Salade verte STEAK HACHE DE VEAU AU JUS Pommes sautées / Julienne de légumes Tomme noire en tranche Entremets vanille s/sucre Purée pomme s/sucre
Mar. 30 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte saumon ciboulette Haricots verts à l'indienne ESCALOPE DE POULET AU JUS Semoule / Fondue de poireaux à la crème. Mimolette en tranche Prunes Yaourt nature	Potage Haricots verts et marjolaine Chou chinois vinaigrette DOS DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE Riz basmati / Navets persillés Fromage frais gourmand Moelleux framboise s/sucre Purée pomme-pruneaux s/sucre
Mer. 31 juil.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Friand au fromage Radis SAUCISSES DE FRANCFORT(*) Macaroni / légumes Piperade Fromage blanc Pomme Yaourt nature	Potage Mimosa Tomate carnaval ROTI DE BOEUF SAUCE ORIENTALE Semoule / Aubergines Coulommiers à la coupe Entremets chocolat s/sucre Purée poire s/sucre
Jeu. 01 août.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Pizza tomate fromage Concombre à la bulgare NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAVARIN Torti / Julienne de légumes Samos Prunes Yaourt nature	Potage Dubarry Mousse de légumes mixée OMELETTE A LA CIBOULETTE Riz camarguais / Haricots plats aux oignons Yaourt brassé Moelleux citron s/sucre Purée pomme-fraise s/sucre
Ven. 02 août.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte aux poireaux Duo de charcuterie & cornichons(*) FILET DE MERLU SAUCE NANTUA Semoule / Petits pois carottes Tomme blanche en tranche Entremets caramel s/sucre Yaourt nature	Potage Parmentier Céleri râpé aux herbes ECHINE DE PORC AU JUS(*) Pommes risolées / Fondue de poireaux Yaourt brassé Purée pomme-banane s/sucre
Sam. 03 août.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte aux poireaux Courgettes râpées au basilic STEAK HACHE DE BŒUF Carottes persillées Chanteneige Entremets caramel s/sucre Yaourt nature	Potage Parmentier Salade waldorf TARTE AU THON Riz créole Yaourt onctueux nature Brunoise de fruits Purée pomme-banane s/sucre
Dim. 04 août.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Crêpe aux champignons Carottes râpées au persil AIGUILLETES DE POULET AU JUS Pâtes papillon / Poêlée forestière Yaourt Perle de lait Abricots Yaourt nature	Potage Oignons Salade verte DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE Riz créole / Ratatouille Mini cabrette Entremets café s/sucre Purée pomme s/sucre

SALADES COMPOSÉES

Disponibles du Mercredi 31 juillet au Dimanche 4 Août 2024

SALADE DOUCEUR	Salade roquette composée - Emincé de dinde - Noix - Parmesan - Poire - Pomme de terre - Tomate cerises
SALADE VITALITE	Salade composée - Chou blanc - Carottes - Radis - Tomates - Maïs - Blé - Courgettes - Thon - Oeuf - Vinaigrette à l'huile d'olive - Menthe fraîche
SALADE VÉGÉTARIENNE	Salade composée - à base de Nouilles - Oeuf - Tomate - Mayonnaise - Cornichon - Olives noires - Câpres

* contient du porc