

MENU DIABETIQUE 7 jours
Semaine N°32
(du 03/08 au 09/08/26)

Nom :

Commune :

Pour toutes informations : service Portage de Repas - **Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Carottes râpées à la vinaigrette	Oeuf dur bio et sauce cocktail	Salade de farfalles vinaigrette au pesto vert	Salade de blé aux petits légumes	Macédoine de légumes bio mayonnaise	Tartare de courgettes et tomate vinaigrette	Asperges vinaigrette à la ciboulette
Plats Garnis	Plats	Rôti de dinde froid cornichon	Filet de colin sauce ciboulette	Haché au veau sauce 4 épices	Saucisse de Toulouse	Sauté de veau LR sauce forestière	Tranchettes de poulet sauce au jus	Langue de boeuf sauce piquante
	Accomp.	Taboulé froid / Haricots beurre froids vinaigrette	Courgettes à l'ail / Riz	Carottes rondelles / Frites four	Saucisse de Toulouse	Blé / Brocolis persillés	Torsades / Haricots verts persillés	Pommes de terre rondes Salsifis à la crème
Produit Laitiers		Tomme blanche	Yaourt nature bio	Petit fromage blanc nature	Tomme grise bio	Petit fromage blanc nature bio	Fromage frais (Rondelé nature) bio	Saint-Nectaire AOP
Desserts		Purée de pomme bio sans sucres ajoutés	Fruit bio	Fruit bio	Pêche	Fruit bio	Yaourt aux fruits sans sucre	Fruit bio
Nbre de repas								
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €								
		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Nbre de potage								

* Contient du porc

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

MENU DIABETIQUE 7 jours
Semaine N°33
(du 10/08 au 17/08/26)

Nom :

Commune :

Pour toutes informations : service Portage de Repas - **Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Salade piémontaise	Julienne de courgettes bio aux agrumes	Betteraves vinaigrette persillée	Tomate vinaigrette au vinaigre balsamique	Radis et beurre	Salade de pâtes perle, brunoise de légumes	Coeurs de palmier sauce ravigote
Plats Garnis	Plats	Sauté de porc au jus*	Sauté de boeuf bio sauce goulash	Jambon blanc	Couscous aux boulettes à l'agneau	Omelette	Andouillette aux herbes de provence*	Sauté d'agneau sauce orientale
	Accomp.	Epinards à la crème Boulgour	Chou fleur bio ciboulette / Purée de pommes de terre	Macédoine de légumes mayonnaise froide	Semoule	Pennes Julienne de légumes persillées	Quartiers de pommes de terre dorées Fondue de poireaux à la crème	Semoule / Duo de carottes
Produit Laitiers		Yaourt nature bio	Emmental bio	Yaourt nature bio	Saint-Nectaire AOP	Fromage babybel bio	Petit fromage blanc nature	Yaourt nature bio
Desserts		Fruit bio	Fromage blanc nature bio	Orange	Fruit bio	Coupelle de fruits au naturel	Fruit bio	Pêche
Nbre de repas								
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €								
		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Nbre de potage								

* Contient du porc

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

MENU DIABETIQUE 7 jours

Semaine N°34

(du 18/08 au 25/08/26)

Nom :

Commune :

Pour toutes informations : service Portage de Repas - Contacter Mme Audrey VAUZELLE ou Mme Eloïse MARTIN au 01 82 86 01 75

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Carottes râpées à la vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Semoule de chou fleur façon piémontaise	Oeuf dur sauce tartare	Melon	Concombre vinaigrette à l'aneth	Fonds d'artichauts à la crème de ciboulette
Plats Garnis	Plats	Sauté de boeuf sauce tomate	Sauté de porc sauce aux olives*	Saucisse de Toulouse	Torsades sauce épinards chèvre	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert	Pavé de colin à la Bordelaise	Jambon braisé à la bière*
	Accomp.	Brocolis vapeur / Farfalles	Haricots beurre vapeur / Riz	Purée de pdt et patates douces / Carottes rondelles		Poêlée champêtre / Blé	Petits pois CE2	Gratin de pdt / Choux de Bruxelles persillés
Produit Laitiers		Fromage fondu (Carré Président)	Yaourt nature bio	Tomme grise bio	Yaourt nature	Fromage frais (Chanteneige)	Yaourt nature bio	Cantal AOP
Desserts		Purée de pomme bio sans sucres ajoutés	Pêche	Fruit bio	Fruit bio	Fromage blanc nature bio	Coupelle de fruits au naturel	Fruit bio
Nbre de repas								
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €								
		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Nbre de potage								

* Contient du porc

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

MENU DIABETIQUE 7 jours
Semaine N°35
(du 26/08 au 02/09/26)

Nom :

Commune :

Pour toutes informations : service Portage de Repas - **Contacter** Mme **Audrey VAUZELLE** ou Mme **Eloïse MARTIN** au **01 82 86 01 75**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Taboulé à la menthe	Tartare de courgettes aux agrumes et vinaigrette	Radis et beurre	Tomate vinaigrette au basilic	Betteraves vinaigrette	Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne	Haricots verts vinaigrette
Plats Garnis	Plats	Croustillant au fromage bio	Rôti de boeuf froid sauce mayonnaise	Sauté de dinde au jus	Filet de poulet grillé	Filet de colin sauce crème tomagée	Sauté de veau sauce marengo	Demi aiguillettes de poulet sauce blanquette
	Accomp.	Haricots verts persillés / Boulgour à la tomate	Salade de pdt vinaigrette à l'échalote froide / Chou-fleur vinaigrette froid	Coquillettes bio semi-complètes Epinards à la crème	Riz / Chou fleur et ciboulette	Pâtes / Courgettes à l'ail	Ratatouille Pommes vapeur	Riz / Côtes de blettes ail et persil
Produit Laitiers		Gouda bio	Edam bio	Yaourt nature	Emmental	Yaourt nature bio	Bleu	Yaourt nature bio
Desserts		Fruit bio	Purée de pomme pêche sans sucres ajoutés	Fruit bio	Fromage blanc nature bio	Fruit bio	Purée de pomme banane sans sucres ajoutés	Prunes
Nbre de repas								
potage pour le soir avec un supplément de 0,66 €								
		Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Nbre de potage								

* Contient du porc

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais