

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 bio et vinaigrette à l'huile d'olive	Tomate au basilic	Melon	Radis beurre	Oeuf dur sauce cocktail	Demi pomelos nature	Coeurs de palmier sauce ravigote	
Plats Garnis	Plats	Sauté de boeuf bio en daube	Rôti de dinde sauce basquaise	Médailles de volaille à la cantonnaise	Omelette	Filet de hoki à l'oseille	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Langue de boeuf sauce piquante
	Accomp.	Pommes rissolées bio / Epinards à la crème	Chou fleur vapeur / Coudes	Blé / Haricots verts persillés	Riz / Ratatouille	Purée de pommes de terre / Carottes rondelles	Conchigli / Epinards	Pommes rissolées / Fondue de poireaux à la crème
Produit Laitiers	Yaourt nature bio	Tomme grise bio	Saint-Paulin bio	Milanette	Petit fromage blanc nature bio	Montalait	Yaourt nature bio	
Desserts	Fruit bio	Yaourt aux fruits sans sucre	Purée de pomme fraise sans sucres ajoutés	Fromage blanc nature bio	Poire	Fruit bio	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

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 de haricots verts et gésiers	Taboulé à la menthe	Oeuf dur sauce tartare	Tomate persillée	Concombre à la bulgare	Macédoine de légumes à l'aneth	Chou-fleur cuit mayonnaise et ail
	Plats Garnis	Plats	Sauté d'agneau sauce cresson	Pavé de colin mariné à la provençale	Steak haché bio sauce poivre	Couscous royal (boulettes d'agneau, poulet et merguez)	Rosbeef froid sauce mayonnaise	Blanquette de veau à l'ancienne
Accomp.		Epinards à la crème / Quartiers de pommes de terre dorées	Brocolis bio vapeur / Riz	Haricots beurre / Coquillettes	Semoule	Salade de pdt vinaigrette à l'échalote froide / Haricots verts vinaigrette froid	Riz / Carottes rondelles	Pommes de terre rondes ciboulette / Cordiale de légumes
Produit Laitiers		Petit fromage blanc nature bio	Yaourt nature bio	Saint-Nectaire AOP	Gouda bio	Bonbel	Yaourt nature	Emmental bio
Desserts		Orange	Fruit bio	Fruit bio	Purée de pomme fraise cassis bio sans sucres ajoutés	Fromage blanc nature bio	Fruit bio	Faisselle nature
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

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Salade de boulgour à la grecque	Tomates bio et vinaigrette à l'huile d'olive	Salade de lentilles aux amandes, noisettes et abricots	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Taboulé de boulgour et courgettes	Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne	Champignons à la crème
	Plats Garnis	Plats	Rôti de dinde froid cornichon	Sauté de boeuf bio sauce façon sambal	Longe de porc à l'andalouse*	Pavé de colin mariné au thym citron poivre	Filet de poulet sauce colombo	Sauté de mouton à la crème d'ail
Accomp.		Salade de pâtes à l'emmental froide / Haricots verts persillés	Riz bio / Duo de carottes	Blé / Ratatouille	Pâtes / Chou fleur	Petits pois	Flageolets persillés	Riz / Julienne de légumes et brocolis ail persil
Produit Laitiers		Petit fromage blanc nature bio	Edam bio	Yaourt nature	Saint-Paulin bio	Petit fromage blanc nature bio	St-Morêt	Tomme grise bio
Desserts		Pomme	Fromage blanc nature bio	Fruit bio	Purée de pomme sans sucres ajoutés	Prunes	Fromage blanc nature bio	Coupelle de fruits au naturel
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								

MENU DIABETIQUE 7 jours
Semaine N°26
(Du 23/06 au 29/06/25)

Nom :

Commune :

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

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées		Melon	Salade de quinoa vinaigrette	Salade de pommes de terre, tomate, maïs et vinaigrette	Carottes râpées bio et vinaigrette à l'huile d'olive	Tomate à l'échalote	Julienne de courgettes aux agrumes	Poireaux vinaigrette
	Plats	Sauté de boeuf sauce forestière	Filet de colin sauce provençale	Boulettes à l'agneau sauce curry	Omelette bio	Tranchettes de volaille au jus	Rôti de veau sauce crème	Boudin blanc*
Plats Garnis	Accomp.	Brocolis vapeur Farfalles	Purée de pommes de terre / Jeunes carottes vapeur	Semoule / Ratatouille	Haricots verts bio ciboulette / Pâtes	Frites four / Epinards à la crème	Pennes / Carottes	Purée de pommes de terre / Poêlée potagère
	Produit Laitiers	Yaourt nature bio	Saint-Nectaire AOP	Petit fromage blanc nature bio	Gouda bio	Emmental bio	Yaourt nature	Petit fromage blanc nature
Desserts		Orange	Fruit bio	Kiwi	Fromage blanc nature bio	Purée de pomme poire sans sucres ajoutés	Fruit bio	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