

Menu Diabétique du 21 septembre au 27 septembre

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 21 sep.	<p>Entrée</p> <p>Plat garni</p> <p>Fromage Dessert & laitage</p>	<p>Tarte thon tomate Concombre & maïs persillés CUISSE DE POULE CONFITE Riz créole / Petits pois Duo de fromages à la coupe Purée pomme-pruneaux s/sucre Yaourt nature</p>	<p>Potage Champignons Betteraves cuites persillées STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AIGRE D... Nouilles au basilic / Haricots plats Fromage frais gourmand Brunoise de fruits</p>
Mar. 22 sep.	<p>Entrée</p> <p>Plat garni</p> <p>Fromage Dessert & laitage</p>	<p>Friand au fromage Chou blanc râpé à la ciboulette STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE AU POI... Semoule / Poêlée campagnarde Yaourt brassé Tarte ananas à la stevia Yaourt nature</p>	<p>Potage Andalouse Pâté de tête & cornichons(*) FILET DE HOKI SAUCE MARINIERE Pommes wedges nature Gouda Prunes</p>
Mer. 23 sep.	<p>Entrée</p> <p>Plat garni</p> <p>Fromage Dessert & laitage</p>	<p>Pizza tomate fromage Tomates à la ciboulette FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO Boulgour aux petits légumes / Blettes Fromage frais gourmand Orange Yaourt nature</p>	<p>Potage Crécy Galantine de volaille & cornichons ESCALOPE DE DINDE AU JUS Haricots blancs / Fondue de poireaux à... Tomme blanche Moelleux chocolat s/sucre</p>
Jeu. 24 sep.	<p>Entrée</p> <p>Plat garni</p> <p>Fromage Dessert & laitage</p>	<p>Buns à l'emmental Fond d'artichaut & tomate STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE FORES... Riz camarguais / Brocolis Yaourt nature Pomme de saison</p>	<p>Potage Julienne Salade printanière FRANCFORT DE VOLAILLE Pommes rissolées / Poêlée maraîchère Duo de fromages à la coupe Purée de pêche s/sucre</p>
Ven. 25 sep.	<p>Entrée</p> <p>Plat garni</p> <p>Fromage Dessert & laitage</p>	<p>Feuilleté hot-dog* Oeuf dur mayonnaise PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE Coquillettes Chanteneige Poire</p>	<p>Potage Poireaux Pommes de terre Salade de chou blanc & sésame CUISSE DE POULET ROTI Haricots verts aux oignons Yaourt nature Purée de pomme s/sucre</p>
Sam. 26 sep.	<p>Entrée</p> <p>Plat garni</p> <p>Fromage Dessert & laitage</p>	<p>Feuilleté hot-dog* Terrine de légumes & citron ROTI DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE Pâtes & Jardinière de légumes Faisselle Brunoise de fruits Yaourt nature</p>	<p>Potage Poireaux Pommes de terre Carottes râpées persillées OEUFS DURS SAUCE MORNAY Semoule / Courgettes à la provençale Gouda Entremets caramel s/sucre</p>
Dim. 27 sep.	<p>Entrée</p> <p>Plat garni</p> <p>Fromage Dessert & laitage</p>	<p>Tarte au fromage Concombre tzatziki PAUPIETTE DE VEAU AU JUS Lentilles / Brunoise de légumes Saint Paulin Entremets chocolat s/sucre</p>	<p>Potage Esaü Betteraves cuites à la ciboulette FILET DE COLIN SAUCE POULETTE Riz créole / Epinards à la béchamel Yaourt nature Pomme de saison</p>

SALADES COMPOSÉES disponibles du 23 au 27 septembre

Salade Rustique*	Salade composée - Jambon - Coeur de palmier - Maïs - Concombre - Tomate - Oeuf dur - Olives noires
Saumon & Agrumes	Salade composée - Fenouil - Blé - Saumon - Pamplemousse - Mandarine - Menthe - Vinaigrette cumin
Salade Terroir	Salade composée - Dinde - Carottes - Betterave - Chou blanc - P.d.t. - Mayonnaise - Tomate - Ciboulette

* contient du porc

Menu Diabétique du 28 septembre au 4 octobre

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 28 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Crêpes jambon emmental* Fenouil émincé à l'ancienne FILET DE POULET SAUCE AUX EPICES Pommes noisettes / Haricots plats Bleu Entremets vanille s/sucre Yaourt nature	Potage Céleri Petits pois à la menthe EMINCE DE PORC SAUCE CHINOISE(*) Farfalle / Légumes piperade Yaourt brassé Prunes
Mar. 29 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte saumon ciboulette endives crues émincées aux herbes SAUTE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE Blé aux herbes / Légumes au curry Pont l'Evêque Tarte framboise à la stevia Yaourt nature	Potage Paysan Chorizo & cornichons(*) ENCORNETS A L'ARMORICAINE Riz basmati / Haricots beurre Fromage blanc Kiwi
Mer. 30 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte au fromage Betteraves cuites à l'estragon STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE MIRON.. Riz créole / Fondue de poireaux Yaourt brassé Poire Yaourt nature	Potage Tous légumes Radis FILET DE COLIN SAUCE AIOLI Blé aux petits légumes / Chou-fleur per... Duo de fromages à la coupe Entremets café s/sucre
Jeu. 01 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Buns à l'emmental Pain de poisson au pistou & citron EMINCE DE PORC JUS AUX HERBES(*) Torti / Poêlée maraîchère Yaourt nature Brunoise de fruits	Potage Choisy Tomates aux éclats d'olive OMELETTE AUX OIGNONS Pommes noisettes / Epinards Tomme noire Entremets caramel s/sucre
Ven. 02 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Feuilleté hot-dog* Fenouil râpé à l'aneth COLIN FACON FISH & CHIPS Riz basmati Faisselle Kiwi Yaourt nature	Potage Parisien Salade de haricots rouges & maïs CUISSE DE POULET ROTI Carottes vichy Duo de fromages à la coupe Purée de pomme s/sucre
Sam. 03 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Feuilleté hot-dog* Segments de pamplemousse FRICASSEE DE VOLAILLE Poêlée Occitane / Courgettes Fromage blanc nature Pomme de saison Yaourt nature	Potage Parisien Coleslaw persil BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC Riz basmati / Haricots verts Rondelé au citron givré Tarte ananas à la stevia
Dim. 04 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Croïsson Dubarry endives crues émincées aux herbes FILET DE HOKI SAUCE HOMARDINE Semoule / Ratatouille Fromage affiné à la coupe Purée de pêche s/sucre Yaourt nature	Potage Niçoise Fond d'artichaut & tomate ESCALOPE DE DINDE JUS AU THYM Farfalle / Petits pois Yaourt bifidus Prunes

SALADES COMPOSÉES disponibles du 30 septembre au 4 octobre

Salade Rustique*	Salade composée - Jambon - Coeur de palmier - Maïs - Concombre - Tomate - Oeuf dur - Olives noires
Saumon & Agrumes	Salade composée - Fenouil - Blé - Saumon - Pamplemousse - Mandarine - Menthe - Vinaigrette cumin
Salade Terroir	Salade composée - Dinde - Carottes - Betterave - Chou blanc - P.d.t. - Mayonnaise - Tomate - Ciboulette

* contient du porc

Menu Diabétique du 5 octobre au 11 octobre

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 05 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte saumon ciboulette Chou-fleur croquant persillé ROGNONS DE BOEUF SAUCE CHASSEUR Pommes vapeur / Poêlée campagnarde Edam Entremets pistache s/sucre Yaourt nature	Potage Soubise Salade fraîcheur POULET ROTI AU JUS Blé / Brunoise de légumes Fromage frais gourmand Kivi
Mar. 06 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Crêpes jambon emmental* Sardine, salade & citron ROTI DE DINDE SAUCE CERFEUIL Riz créole / Brocolis Faisselle Moelleux framboise s/sucre Yaourt nature	Potage Haricots verts et marjolaine Haricots verts & tomate COEUR DE MERLU SAUCE MARINIÈRE Pâtes papillon / Carottes Vichy Gouda Orange
Mer. 07 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte chèvre tomate basilic Courgettes râpées à la ciboulette PAUPIETTE DE VEAU AU JUS Pâtes coudes rayés / Blettes Yaourt brassé Tarte framboise à la stevia Yaourt nature	Potage Mimosa Betteraves cuites et maïs PAVE DE COLIN MARINE HUILE D'OLIV... Pommes rissolées / Fondue de poireaux.. Brebicrème Kivi
Jeu. 08 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Pizza tomate fromage Céleri rémoulade & tomate STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE AU POI... Riz camarguais / Haricots verts Mimolette Entremets chocolat s/sucre Yaourt nature	Potage Dubarry Petits pois à la menthe AIGUILLETES DE POULET SAUCE AIGR... Torti / Poêlée chinoise Faisselle Pomme de saison
Ven. 09 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte aux poireaux Oeuf dur mayonnaise PAVE DE POISSON BLANC GRILLE AU B... POMMES VAPEUR Kiri Orange	Potage Parmentier Filet de colin-salade & citron MACARONI A LA BOLOGNAISE & froma... (Plat complet) Petit suisse Purée de pomme s/sucre
Sam. 10 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte aux poireaux Mousse de canard ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE.. Lentilles / Brunoise de légumes Yaourt nature Brunoise de fruits	Potage Parmentier Cœur de palmier & maïs OEUFS BROUILLES AU FROMAGE Blé / Ratatouille Fromage affiné Purée pomme-fraise s/sucre
Dim. 11 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Crêpe aux champignons Chou rouge émincé aux herbes FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE Farfalle / Brocolis Emmental Entremets café s/sucre Yaourt nature	Potage Oignons Concombre à l'aneth STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS Riz créole / Courgettes persillées Yaourt bifidus Pomme de saison

SALADES COMPOSÉES disponibles du 7 au 11 octobre

Salade Fermière*	Salade composée - Lardons fumés - Endives - P.d.terre - Oeuf poché - Tomate - Persil
Salade Armor	Salade composée - Chou fleur - Coeur d'artichaut - Thon - Tomate -Oeuf - Persil -Vinaigrette aux herbes
Salade Indienne	Salade composée - Riz - Carottes - Céleri rave - Rôti de dinde - Ananas - Tomate - Raisins - Sauce curry

* contient du porc