

MENU DIABETIQUE

Modification de plat : le rayer et indiquer le numéro
Du plat choisi dans la colonne ci-contre

Joël

Mardi 18	TERRINE DE LEGUME SAUCE CIBOULETTE	N°
	SAUCISSE DE TOULOUSE	
	FLAGEOLETS	

	FROMY = KIRI = 125 mg Ca	
	FROMAGE BLANC NATURE	
Mercredi 19	CÉLÉRI RÉMOULADE	
	POISSON SAUCE NANTUA	
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	

	BRIE	
	ENTREMETS S/SUCRE EDULCORES	
Jeudi 20	CHAMPIGNONS DIJONNAISE	
	ROTI BOEUF AUX HERBES	
	SALSIFIS	

	PONT L'ÉVÊQUE	
	QUATRE -QUART AUX POMMES	
Vendredi 21	PATÉ DE CAMPAGNE	
	RAIE AUX ECHALOTTES	
	PUREE DE PANAIS	
	PUREE POMME de TERRE 1/2 PART	
	BLEU DE BRESSE	
	POMME	
Samedi 22	SALADE DE LENTILLES,TOMATES,ECHALOTES Vinaigrette	
	PAUPIETTE DE VEAU BRAISE sans porc	
	PETITS POIS	
	EDAM	
	CLÉMENTINES	
Dimanche 23	MOUSSELINE ASPERGES VINAIGRETTE de BETTERAVES	
	PINTADE AUX ZESTES D'AGRUMES	
	GALETTES DE POMME DE TERRE	
	CAMEMBERT	
	GÂTEAU BASQUE	
Lundi 24	P deTerre -jambon-tomate-oeuf dur-cornichon Mayo	
	GOULASCH	
	HARICOTS BEURRE	
	TOMME NOIRE	
	FROMAGE BLANC NATURE	

Pensez à rendre vos menus à la personne qui assure le portage

Du 18 au 24 mars 2025

Carte de Modification

ENTREE	N°
Carottes râpées	1
betteraves	2
Charcuterie	3
Cœuf dur	4
Cocktail de pamplemousse	5

PLAT PRINCIPAL	N°
Jambon blanc	9
Escalope de volaille	11
Poisson	12

LEGUMES	N°
haricots verts	13
Pâtes	14
Purée de pomme de terre	15
Pomme de terre vapeur	18

FROMAGE	N°
Vache qui rit	19
Camembert	20
St Paulin	21

DESSERT	N°
Compote	24
Banane	25
Fromage blanc nature	28
Compote sans sucre	29
Pruneaux cuits	30

	normal	Sans sel
Pain	X	
Biscotte		
pain-mie		

Soir

Potage	
Laitage du jour	
Autres	