

MENUS DIABETIQUE MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 2 au 8 Février 2026

02-févr	03-févr	04-févr	05-févr	06-févr	07-févr	08-févr
Rosette	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Crepes aux champignons	Concombre façon taziki	Pâté de campagne
Blanquette d'émincé de poulet	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau sauce catalane	Coquillettes	Colin meuniere	Saucisse	Couscous de boulette d agneau
Courgettes persillées	Chou de bruxelles	Semoule	Poivrons poêlés	Mélange de légumes campagnards	Gratin dauphinois	Semoule & légumes couscous
Purée de pomme de terre	***	Brocolis persillées	***	***	Courgettes persillées	***
Mimolette	Petit suisse nature	Carré frais	Saint nectaire	Fromage blanc nature	Tome blanche	Livarot a la coupe
Fruit	Purée de pomme	Clémentine	Purée pomme	Fruit	Fruit	Eclair vanille

Menus du 9 au 15 Février 2026

09-févr	10-févr	11-févr	12-févr	13-févr	14-févr	15-févr
Salade de blé provençale	Cèleri rémoulade	Jambon de pays	Carottes râpées vinaigrette	Tarte aux legumes	Salade jurassienne	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Haché de boeuf sauce poivre	Brandade de morue	Rôti de porc au jus	Aiguillette de saumon meuniere	Colombo de poulet	Saucisse
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	****	Gnocchis	Epinards béchamel	Haricots verts persillés	Flageolet
****	Riz pilaf	Choux fleur persillé	Ratatouille	***	****	Fondue de poireaux
Vache picon	Cantal	Yaourt nature	Emmental	Délice de camembert	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit	Madeleine sans sucre	Fruit	Entremet sans sucre	Purée pomme banane	Fruit	Tarte aux pommes

Menus du 16 au 22 Février 2026

16-févr	17-févr	18-févr	19-févr	20-févr	21-févr	22-févr
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Chou blanc mayonnaise	Cœur de palmier	Rosette
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Haché de bœuf sauce moutarde	Farfalles au saumon fumé	Tortillas	Noix de joues de bœuf sauce madere
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricots beurres persillés	Navets poeles	Ratatouille	Pomme vapeur
***	***	Blettes persillées	***	***	***	Brocolis
Petit suisse nature	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Saint nectaire	Pointe de brie à la coupe	Emmental
Fruit	Purée de fruits	Cake s sucre	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte flan

Menus du 23 Février au 1er Mars 2026

23-févr	24-févr	25-févr	26-févr	27-févr	28-févr	01-mars
Salade saveur d'automne	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade radis concombre	Quiche lorraine	Salade Napolitaine	Paté forestier
Echine de porc sauce champignons	Cordon bleu	Sauce bolognaise	Boulettes de veau sauce marengo	Calamar a la romaine	Pilon de poulet au jus	Coq au vin
Flageolet	Haricot plat	Spaghettis	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Carottes braisées
Courgettes persillées	Tortis	Haricots verts	Navets poêlés	***	***	Tagliatelle
Fromage blanc nature	Cantal	Emmental	Yaourt nature	Croute noire de montcadi a la coupe	Chanteneige	Petit suisse nature
Fruit	Purée de pomme	Purée pêche	Fruit	Entremet sans sucre	Fruit	Moelleux au chocolat

MENUS DIABETIQUE SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 2 au 8 Février 2026

02-févr	03-févr	04-févr	05-févr	06-févr	07-févr	08-févr
Salade piémontaise	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Coleslaw vinaigrette	Salade de riz	Concombre façon taziki	Jambon blanc
Aiguillette de poulet au jus	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau sauce catalane	Jambon blanc	Filet de colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Couscous au poulet
Courgettes persillées/***	Chou de bruxelles / ***	Semoule /Brocolis persillées	Coquillettes / poivrons poêlés	Mélange de légumes campagnards / ***	Pomme vapeur/ courgettes	Semoule & légumes couscous / ***
Mimolette	Petit suisse nature	Carré frais	Saint nectaire	Fromage blanc nature	Tome blanche	Livarot a la coupe
Fruit	Purée de pomme	Clémentine	Purée pomme	Fruit	Fruit	Eclair vanille

Menus du 9 au 15 Février 2026

09-févr	10-févr	11-févr	12-févr	13-févr	14-févr	15-févr
Salade de blé provençale	Cèleri vinaigrette	Jambon blanc s/sel	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pates	Salade de pomme de terre	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Sauté de veau au jus	Colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Saumon au court bouillon	Colombo de poulet	Roti de porc au jus
Chou vert sauce tomate / ***	Julienne de légumes /Riz pilaf	Purée de pomme de terre / Choux fleur persillé	Gnocchis / Ratatouille	Epinards béchamel / ***	Haricots verts persillés / *****	Flageolet/ Fondue de poireaux
Vache picon	Cantal	Yaourt nature	Emmental	Délice de camembert	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit	Madeleine sans sucre	Fruit	Entremet sans sucre	Purée pomme banane	Fruit	Tarte aux pommes

Menus du 16 au 22 Février 2026

16-févr	17-févr	18-févr	19-févr	20-févr	21-févr	22-févr
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette	Cœur de palmier	Jambon blanc
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf au jus	Filet de colin au court bouillon	Omelette	Sauté de bœuf au jus
Brunoise /***	Jeunes carottes sautées/****	Purée de pomme de terre / Blettes persillées	Haricots beurres persillés / ***	Farfalles / Navets poeles	Ratatouille / Tortis	Pomme vapeur / Brocolis
Petit suisse nature	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Saint nectaire	Pointe de brie à la coupe	Emmental
Fruit	Purée de fruits	Cake sans sucre	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte flan

Menus du 23 Février au 1er Mars 2026

23-févr	24-févr	25-févr	26-févr	27-févr	28-févr	01-mars
Salade saveur d'automne	Betterave vinaigrette	Macédoine	Salade radis concombre	Salade de pomme de terre	Salade Napolitaine	Œuf dur
Roti de porc sauce champignons	Escalope de dinde au jus	Steak haché de bœuf sauce tomate	Rôti de veau sauce marengo	Lieu noir sauce basilic	Pilon de poulet au jus	Coq au vin
Flageolet / courgettes persillées	Haricot plat /Tortis	Haricots verts /Spaghettis	Riz / navets poêlés	Gratin de chou fleur / ***	Légumes campagnards / ***	Tagliatelle / carottes braisées
Fromage blanc nature	Cantal	Emmental	Yaourt nature	Croute noire de montcadi a la coupe	Chanteneige	Petit suisse nature
Fruit	Purée de pomme	Purée pêche	Fruit	Entremet sans sucre	Fruit	Moelleux au chocolat



MENUS SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 2 au 8 Février 2026

02-févr	03-févr	04-févr	05-févr	06-févr	07-févr	08-févr
Salade piémontaise	Salade de pâtes vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Coleslaw vinaigrette	Salade de riz	Concombre façon taziki	Jambon blanc
Aiguillette de poulet au jus	Sauté de porc sauce marchand de vin	Sauté de veau sauce catalane	Jambon blanc	Filet de colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Couscous au poulet
Courgettes persillées	Chou de bruxelles	Semoule	Coquillettes	Mélange de légumes campagnards	Gratin dauphinois	Semoule & légumes couscous
Mimolette	Petit suisse sucré	Carré frais	Saint nectaire	Gélifié vanille	Tome blanche	Livarot a la coupe
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Mousse au chocolat	FRUIT	Fruit	Eclair vanille

Menus du 9 au 15 Février 2026

09-févr	10-févr	11-févr	12-févr	13-févr	14-févr	15-févr
Salade de blé provençale	Cèleri vinaigrette	Jambon s/sel	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes	Salade de pomme de terre	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Sauté de veau au jus	Colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Saumon au court bouillon	Colombo de poulet	Roti de porc au jus
Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	Purée de pomme de terre	Gnocchis	Epinars béchamel	Haricots verts persillés	Flageolet
Vache picon	Cantal	Flan nappé caramel	Emmental	Délice de camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt arôme
Fruit	Quatre quart	Fruit	Chou vanille	Purée pomme banane	Fruit	Tarte aux pommes

Menus du 16 au 22 Février 2026

16-févr	17-févr	18-févr	19-févr	20-févr	21-févr	22-févr
Persillade de pommes de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette	Cœur de palmier	Jambon blanc
Sauté de poulet sauce rougail	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf au jus	Filet de colin au court bouillon	Omelette	Sauté de bœuf au jus
Brunoise	Jeunes carottes sautées	Purée de pomme de terre	Haricots beurres persillés	Farfalles	Ratatouille	Pomme vapeur
Petit suisse aux fruits	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré	Saint nectaire	Pointe de brie à la coupe	Emmental
Fruit	Mousse au chocolat	Tarte normande	Purée de pomme	Fruit	Fruit	Tarte flan

Menus du 23 Février au 1er Mars 2026

23-févr	24-févr	25-févr	26-févr	27-févr	28-févr	01-mars
Salade saveur d'automne	Betterave vinaigrette	Macédoine	Salade radis concombre	Salade de pomme de terre	Salade Napolitaine	Œuf dur
Roti de porc sauce champignons	Escalope de dinde au jus	Steak haché de bœuf sauce tomate	Rôti de veau sauce marengo	Lieu noir sauce basilic	Pilon de poulet au jus	Coq au vin
Flageolet	Haricot plat	Spaghettis	Riz	Gratin de chou fleur	Légumes campagnards	Tagliatelle
Fromage blanc sucré	Cantal	Emmental	Yaourt sucré	Croute noire de montcadi a la coupe	Chanteneige	Crème de dessert vanille
Fruit	Purée de pomme	Maestro café	Fruit	Tarte flan	Fruit	Moelleux au chocolat



MENUS ANTIDIARRHEIQUE - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 2 au 8 Février 2026

02-févr	03-févr	04-févr	05-févr	06-févr	07-févr	08-févr
Œuf dur	Thon vinaigrette	Surimi	Thon vinaigrette	Œuf dur	Surimi	Jambon blanc
Aiguillette de poulet au jus	Sauté de porc au jus	Sauté de veau au jus	Jambon blanc	Filet de colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Filet de poulet au jus
Purée pomme de terre	Pomme vapeur	Semoule	Coquillettes	Riz	Pommes vapeur	Macaronis
Mimolette	Emmental	Edam	Saint nectaire	Sait nectaire	Tome blanche	Mimolette
Boudoir	Grand galette	Madeleine	Petit beurre	Gaufre	Galette bretonne	Eclair vanille

Menus du 9 au 15 Février 2026

09-févr	10-févr	11-févr	12-févr	13-févr	14-févr	15-févr
Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Betterave vinaigrette	Surimi	Thon vinaigrette	Œuf dur
Escalope de dinde au jus	Sauté de veau au jus	Colin court bouillon	Rôti de porc au jus	Colin au court bouillon	Sauté de poulet au jus	Roti de porc au jus
Pomme vapeur	Macaronis	Purée de pomme de terre	Gnocchis	Coquillettes	Riz	Pomme vapeur
Emmental	Cantal	Gouda	Emmental	Cantal	Edam	Mimolette
Gaufre	Madeleine	Banane	Gaufre	Boudoir	Galette bretonne	Gaufre

Menus du 16 au 22 Février 2026

16-févr	17-févr	18-févr	19-févr	20-févr	21-févr	22-févr
Œuf dur	Thon vinaigrette	Œuf dur	Surimi	Jambon blanc	Betterave	Jambon blanc
Filet de poulet au jus	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc au jus	Haché de bœuf au jus	Filet de colin au court bouillon	Omelette	Sauté de bœuf au jus
Haricot vert	Riz	Purée sans lait	Polenta	Farfalles	Tortis	Pommes vapeur
Mimolette	Gouda	Emmental	Gouda	Saint nectaire	Cantal	Emmental
Boudoir	Pate de fruits	Gaufre	Madeleine	Petit beurre	Boudoir	Gaufre

Menus du 23 Février au 1er Mars 2026

23-févr	24-févr	25-févr	26-févr	27-févr	28-févr	01-mars
Surimi	Thon	Œuf dur	Surimi	Œuf dur	Thon	Œuf dur
Roti de porc au jus	Escalope de dinde au jus	Haché de bœuf au jus	Rôti de veau au jus	Lieu noir court bouillon	Filet de poulet au jus	Pilon de poulet au jus
Pommes vapeur	Pâtes	Spaghettis	Riz	Pommes vapeur	Pâtes	Tagliatelle
Gouda	Cantal	Emmental	Gouda	Cantal	Mimolette	Emmental
Madeleine	Petit beurre	Pâte de fruit	Boudoir	Madeleine	Boudoir	Gaufre

