

CODE MENU : 1066

CODE CLIENT :



02.98.55.26.89

Feuilles à compléter et à rendre
au plus tard le 01/03/2019

MENU DIABETIQUE

ODELLIA vous souhaite un Bon Appétit !

NOM :

COMMUNE :

PRENOM :

MENU DU : Lundi 11 Mars au Dimanche 17 Mars

S 11

| | Lundi 11 Mars | Mardi 12 Mars | Mercredi 13 Mars | Jeudi 14 Mars | Vendredi 15 Mars | Samedi 16 Mars | Dimanche 17 Mars |
|------------------|---|---|--|---|---|---|--|
| POTAGE | <input type="checkbox"/> Potage vermicelle | <input type="checkbox"/> Crème de laitue | <input type="checkbox"/> Velouté d'hiver | <input type="checkbox"/> Velouté d'hiver | <input type="checkbox"/> Crème du sud | <input type="checkbox"/> Crème du sud | <input type="checkbox"/> Potage de légumes |
| ENTREE | <input type="checkbox"/> Salade Pinocchio | <input type="checkbox"/> Salade du chef | <input type="checkbox"/> 1/2 Pamplemousse | <input type="checkbox"/> Salade argentine | <input type="checkbox"/> Salade comtesse | <input type="checkbox"/> Macédoine de légumes | <input type="checkbox"/> Salade ivoirienne |
| PLAT | <input type="checkbox"/> Tajine de volaille citron et olives vertes | <input type="checkbox"/> Filet de poisson sauce matelote | <input type="checkbox"/> Saucisse à la moutarde | <input type="checkbox"/> Paupiette de dinde sauce Aliénor | <input type="checkbox"/> Omelette au fromage | <input type="checkbox"/> Mijoté de bœuf marengo | <input type="checkbox"/> Rôti de porc aux épices |
| GARNITURE | <input type="checkbox"/> Purée de pomme de terre | <input type="checkbox"/> Riz blanc | <input type="checkbox"/> Haricots blancs à la tomate | <input type="checkbox"/> Carottes aux herbes | <input type="checkbox"/> Poêlée villageoise | <input type="checkbox"/> Gratin dauphinois | <input type="checkbox"/> Poêlée de salsifis |
| FROMAGE | <input type="checkbox"/> Cantafrais | <input type="checkbox"/> Camembert | <input type="checkbox"/> Yaourt nature | <input type="checkbox"/> Fromage | <input type="checkbox"/> Gouda | <input type="checkbox"/> St Moret | <input type="checkbox"/> Kiri |
| DESSERT | <input type="checkbox"/> Fruit | <input type="checkbox"/> Salade de fruits maison sans sucre | <input type="checkbox"/> Pomme | <input type="checkbox"/> Kiwi | <input type="checkbox"/> Orange | <input type="checkbox"/> Banane | <input type="checkbox"/> Pâtisserie sans sucre |
| LAITAGE | <input type="checkbox"/> Tapioca au lait sans sucre | <input type="checkbox"/> Bouillie aux 5 céréales sans sucre | <input type="checkbox"/> Semoule au lait sans sucre | <input type="checkbox"/> Riz au lait sans sucre | <input type="checkbox"/> Tapioca au lait sans sucre | <input type="checkbox"/> Semoule au lait sans sucre | <input type="checkbox"/> Riz au lait sans sucre |

Velouté d'hiver : pomme de terre, poireau, épinard, crème.

Salade pinochio : tomates, haricot vert, carotte.

Salade du chef : Salade verte, tomate, œuf dur, oignons.

Salade argentine : pomme de terre, macédoine, œuf, olive.

Salade contesse : salade verte, tomate, maïs, emmental(œuf pour sans sel).

Salade ivoirienne : riz, tomate, maïs, cœur de palmier.

Poêlée villageoise : petits pois, maïs, poivrons, champignons.