



## Menu "Diabétique - Sans sel" du 22 au 26 février 2010

	<b>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg</b> <b>Le Chef vous propose ...</b>		
	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>	
<b>Lundi 22/02</b>	<b>Veau au curry</b> <b>Semoule – Tomates grillées</b> <b>Gouda s/sel</b> <b>Orange</b>	<b>Potage</b> <b>Rôti de porc aux herbes</b> <b>Printanière de légumes</b> <b>Fromage blanc nature s/sucre</b>	
<b>Mardi 23/02</b>	<b>Potage aux poireaux</b> <b>Médaille de poisson au basilic</b> <b>Pommes au four – Aubergines</b> <b>Compote de poires à la cannelle</b> <b>s/sucre</b>	<b>Potage</b> <b>PLAT FROID</b> <b>Gigot d'agneau</b> <b>Taboulé</b> <b>Salade de betteraves rouges</b> <b>Yaourt nature s/sucre</b>	
<b>Mercredi 24/02</b>	<b>Escalope de porc sauce lyonnaise</b> <b>Purée de haricots verts</b> <b>Cantafrais</b> <b>Mousse au café s/sucre</b>	<b>Potage</b> <b>Cuisse de poulet au jus</b> <b>Blé - Petits légumes</b> <b>Kiwi</b>	
<b>Jeudi 25/02</b>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Steak haché de veau sauce catalane</b> <b>Pommes vapeur - Brocolis</b> <b>Pomme</b>	<b>Potage</b> <b>Sauté de bœuf miroton</b> <i>Origine viande bovine : France</i> <b>Riz safrané - Fenouil</b> <b>Petits-suisses nature s/sucre</b>	
<b>Vendredi 26/02</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Filet de poisson à l'oseille</b> <b>Gratin de salsifis à la provençale</b> <b>Madeleines marbrées au chocolat</b> <b>s/sucre</b>	<b>Potage</b> <b>Œufs durs à la florentine</b> <b>St Paulin s/sel</b>	

**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

*Nous vous rappelons que toute commande ou annulation doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)*

## Menu "Diabétique - Sans sel" du 01 au 05 mars 2010

 <p>L'ALSACIENNE de RESTAURATION — Elce —</p>	<p>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg Le Chef vous propose ...</p>		 <p>PAYS de PHALSBOURG</p>
	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>	
<b>Lundi 01/03</b>	<p>Potage à la carotte Sauté d'agneau à l'estragon Boulghour – Courgettes Yaourt nature s/sucre</p>	<p>Potage Cuisse de pintade au jus Torsades – Bettes au jus Pomme</p>	
<b>Mardi 02/03</b>	<p>Salade de radis Filet de colin sauce niçoise Purée de poireaux Orange</p>	<p>Potage Emincé de porc à l'ancienne Pommes nature – Chou rouge Gouda s/sel</p>	
<b>Mercredi 03/03</b>	<p>Potage de légumes Tranche de bœuf sauce bourgeoise <i>Origine viande bovine : France</i> Coquillettes – Brunoise de légumes Tartelette aux fruits s/sucre</p>	<p>Potage <b>PLAT FROID</b> Escalope de dinde Salade de tomates – Salade de blé Petits-suisses nature s/sucre</p>	
<b>Jeudi 04/03</b>	<p>Chipolatas s/sel Haricots blancs à la tomate et légumes St Paulin s/sel Cocktail de fruits au naturel</p>	<p>Potage Poisson sauce indienne Gratin de légumes Yaourt aux fruits s/sucre</p>	
<b>Vendredi 05/03</b>	<p>Saumonette sauce ciboulette Pommes persillées – Carottes vichy Chanteneige Mousse aux fruits exotiques s/sucre</p>	<p>Potage Fromage blanc (froid) Pommes sautées et légumes (chaud) Jambon s/sel (froid) Poire</p>	

**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

*Nous vous rappelons que toute commande ou annulation  
doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)*

## Menu "Diabétique - Sans sel" du 08 au 12 mars 2010

	<b>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg</b> <b>Le Chef vous propose ...</b>	
	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
<b>Lundi 08/03</b>	<b>Steak haché de bœuf au paprika</b> <i>Origine viande bovine : France</i> <b>Pommes au romarin</b> <b>Poêlée champêtre</b> <b>Cantadou</b> <b>Fromage blanc nature s/sucre</b>	<b>Potage</b> <b>Sauté de porc à la crème</b> <b>Potée de choux</b> <b>Poire</b>
<b>Mardi 09/03</b>	<b>Potage à la julienne de légumes</b> <b>Pavé de colin sauce tzatziki</b> <b>Penne – Tomates provençales</b> <b>Madeleines s/sucre</b>	<b>Potage</b> <b>Bœuf bourguignon</b> <i>Origine viande bovine : France</i> <b>Flageolets - Carottes persillées</b> <b>Pomme</b>
<b>Mercredi 10/03</b>	<b>Salade de haricots verts</b> <b>Fricassée de dinde au poivre</b> <b>Pommes sautées à l'ail - Courgettes</b> <b>Salade de fruits exotiques s/sucre</b>	<b>Potage</b> <b>Rôti de veau sauce lyonnaise</b> <b>Purée dubarry</b> <b>Yaourt nature s/sucre</b>
<b>Jeudi 11/03</b>	<b>Escalope de porc sauce printanière</b> <b>Pommes nature – Chou braisé</b> <b>Gouda s/sel</b> <b>Kiwi</b>	<b>Potage</b> <b>PLAT FROID</b> <b>Sardines s/sel</b> <b>Salade de pommes de terre</b> <b>Salade de radis</b> <b>Petits-suisse nature s/sucre</b>
<b>Vendredi 12/03</b>	<b>Salade de concombres</b> <b>Cubes de poisson en sauce</b> <b>Riz créole - Salsifis</b> <b>Yaourt aux fruits s/sucre</b>	<b>Potage</b> <b>Emincé d'agneau façon tajine</b> <b>Semoule - Poêlée aux poivrons</b> <b>Orange</b>

**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

*Nous vous rappelons que toute commande ou annulation doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)*

## Menu "Diabétique - Sans sel" du 15 au 19 mars 2010

	<p align="center"><b>La Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg</b> Le Chef vous propose ...</p>		
	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>	
<p align="center"><b>Lundi</b> <b>15/03</b></p>	<p align="center">Escalope de dinde à l'orange Pommes rissolées Endives braisées St Paulin s/sel Pomme</p>	<p align="center">Potage Fricassée de bœuf mode <i>Origine viande bovine : France</i> Pâtes - Haricots verts à l'ail Yaourt aux fruits s/sucre</p>	
<p align="center"><b>Mardi</b> <b>16/03</b></p>	<p align="center">Fromage blanc aux fines herbes Pavé de saumon à l'aneth Blé – Epinards à la crème Pêches au naturel</p>	<p align="center">Potage Rôti de porc à la provençale Pommes au four – Fondue de poireaux Kiwi</p>	
<p align="center"><b>Mercredi</b> <b>17/03</b></p>	<p align="center">Baeckeoffe garni <i>Origine viande bovine : France</i> Petits-suisses nature s/sucre Orange</p>	<p align="center">Potage Sauté de dinde au pistou Macédoine de légumes Poire</p>	
<p align="center"><b>Jeudi</b> <b>18/03</b> <b>REPAS</b> <b>CANADIEN</b></p> 	<p align="center"><i>Soupe aux pois cassés et cerfeuil</i> <i>***</i> <i>Emincé de dinde aux fruits rouges s/sucre</i> <i>Flan au potiron</i> <i>***</i> <i>Tartelette aux fruits s/sucre</i></p>	<p align="center">Potage Hachis parmentier et légumes <i>Origine viande bovine : France</i> Salade composée Compote pomme-prune s/sucre</p>	
<p align="center"><b>Vendredi</b> <b>19/03</b></p>	<p align="center">Salade de betteraves rouges Filet de colin en sauce Purée de navets Mousse à la vanille s/sucre</p>	<p align="center">Potage <b>PLAT FROID</b> Assiette du chasseur (volaille-champignons-salade-tomate-œuf) Gouda s/sel</p>	

**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

*Nous vous rappelons que toute commande ou annulation doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)*