Menus des foyers 3e âge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison

Conformément à la règlementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

LUNDI
3 octobre 2022

Taboulé à l'orientale

Sauté de dinde

Epinards BIO en béchamel

Fromage à tartiner BIO

Fruit de saison local (pomme Golden)

MARDI
4 octobre 2022

Céleri remoulade, thon, olives

Sauce bolognaise alternative BIO (bœuf BIO et lentilles BIO)

Purée de pommes de terre au lait

Yaourt BIO aux fruits mixés

Palets bretons

MERCREDI
5 octobre 2022

Maïs BIO en vinaigrette balsamique IGP maison

Poulet frais Label Rouge au jus

Pâtes papillons BIO

Mini Roitelet

Crème dessert BIO à la vanille

JEUDI
6 octobre 2022

Salade cœur de laitue, vinaigrette balsamique IGP CUP

Sauté de veau marengo

Mélange de céréales BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit de saison local (raisin noir)

VENDREDI
7 octobre 2022

Carottes râpées locales, huile d'olive

Filet de poisson blanc meunière (pêche responsable)

Gratin de blettes

Mousse au chocolat au lait

Brioche en faveur des papillons blancs

SAMEDI
8 octobre 2022

Potage courgettes BIO / maïzena

Langue de bœuf sauce piquante

Pommes de terre BIO rondes vapeur

Cantal AOP

Purée pomme/poire BIO sans sucre ajouté

Bon appétit !

RESTAURATION COLLECTIVE - CUISINE CENTRALE,
ZI de la Gandonne,
780 av. Ventadouiro, 13300 SALON de PROVENCE
Tél : 04.90.53.23.04.- Fax : 04.90.53.48.04.