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
29 mai 2023

F

E

R

I

E

MARDI
30 mai 2023

Tomate locale, huile d'olive, sel

Filet de colin MSC sauce parisienne (pêche responsable)

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO aux fruits mixés

Biscuit Palmier

MERCREDI
31 mai 2023

Champignons à la grecque

Escalope viennoise

Petits pois et jeunes carottes

Crème dessert BIO au chocolat

Banane

JEUDI
1 juin 2023

Batavia, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Chipolatas fraiches grillées aux herbes

Ratatouille aux courgettes bio

Pavé d'Affinois

Gâteau basque

VENDREDI
2 juin 2023

Maïs BIO en vinaigrette balsamique IGP maison

Cappelletti BIO légumes emmental

sauce tomate crémée

Saint Paulin BIO

Fraises locales au sucre

SAMEDI
3 juin 2023

Feuilleté au chèvre

Aile de raie aux câpres

Brocolis

Fromage à tartiner aux noix

Fruit du jour

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.