Menus des séniors

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
18 mars 2024

Betteraves BIO à la vinaigrette balsamique IGP maison

Paëlla alternative aux fruits de mer

avec Riz BIO de Camargue IGP

Fromage de chèvre à tartiner

Fruit de saison (clémentine)

MARDI
19 mars 2024

Salade de museau

Croustillant fromager

Ratatouille aux courgettes bio

Saint Marcellin BIO IGP local à la coupe

Mini crêpes et confiture

MERCREDI
20 mars 2024

Rosette, beurre

Lasagnes au bœuf BIO

faites maison

Mousse au chocolat au lait BIO

Fruit de saison LOCAL (poire)

JEUDI
21 mars 2024

Velouté maison de petits pois BIO au fromage

Sauté de dinde (nouvelle agriculture) aux champignons

Galettes de pommes de terre aux légumes

Portion de Tomme des Pyrénées IGP

Banane BIO équitable

VENDREDI
22 mars 2024

Salade coleslaw faite maison

Cœur de merlu sauce tomate basilic

Coquillettes semi complètes BIO locales

Yaourt BIO au citron

Biscuits Palmiers

SAMEDI
23 mars 2024

Potage haricots verts BIO, pommes de terre fait maison

Escalope viennoise

Endives braisées

Faisselle et sucre

Fruit du jour

Pour les salonais bénéficiant du déjeuner du dimanche précédent, le menu est identique au lundi

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.