

MENU - SÉNIORS

Les menus élaborés par la Cuisine Centrale sont susceptibles d'être modifiés suivant les aléas.

LUNDI

14 avril

Betteraves BIO, vinaigrette balsamique IGP maison

Sauté de dinde (nouvelle agriculture)

Pâtes papillons BIO

Yaourt BIO aux fruits mixés

Boudoirs

MARDI

15 avril

Blancs de poireaux, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Couscous de la mer (pêche responsable)

Semoule semi complète BIO

Portion d'emmental BIO

Fruit de saison BIO local

MERCREDI

16 avril

Jambon blanc, beurre

Croque cheddar fait maison

Duo de haricots

Flan BIO nappé caramel

Banane

JEUDI

17 avril

Salade farandole maison, vinaigrette balsamique

Steak hâché de bœuf au jus

Purée de pommes de terre au lait

Yaourt à la grecque et sucre

Orange

VENDREDI

18 avril

Salade d'endives, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Feuilleté au saumon

Carottes BIO au curry

Vache Qui Rit BIO

Eclair au chocolat

SAMEDI

19 avril

Œuf dur BIO, mayonnaise

Mouton BIO à la crème d'ail

Flageolets

Mini Roitelet

Gateau de riz



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Cette semaine de nouvelles recettes font leur entrée:

Couscous de la mer

Croque cheddar

Feuilleté de la mer



Conformément à la réglementation 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.